

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SERGIPE

Termo de Referência 116/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
116/2026	158134-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SERGIPE	SHARLENE SANTANA DIAS	04/08/2026 12:39 (v 0.12)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	290/2026	23289.0001/2025-38

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Produtos Carneos, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UND de Forne cimento	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Mín	Máx		
1	447383	Carne bovina corte – acém, peça inteira com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	KG	180	1800	R\$ 39,00	R\$ 70.200,00
TOTAL							R\$ 70.200,00

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

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 será de 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5.1 O fornecimento será realizado de forma parcelada e contínua, conforme demanda da Administração.

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.

1.10. Havendo divergências entre as especificações dos itens descritas neste instrumento e o sistema Comprasnet, prevalecerão as deste Termo de Referência. Tendo como base nos termos da tabela a cima, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

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.

2.1.1. Declaramos a essencialidade e o interesse público da contratação de acordo com a justificativa da necessidade apontada nos Estudos Técnicos Preliminares

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, 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.

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

4.1.2. Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

~~Indicação de marcas ou modelos (SUPRESSÃO)~~

~~Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço (SUPRESSÃO)~~

~~Da exigência de amostra (SUPRESSÃO)~~

~~Da exigência de carta de solidariedade (SUPRESSÃO)~~

Subcontratação

4.16. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

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.

~~Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte~~ (SUPRESSÃO)

~~Margem de Preferência~~ (SUPRESSÃO)

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do(a) envio da nota de empenho, de forma parcelada, conforme demanda da Administração, respeitando as quantidades máximas e mínimas conforme tabela do item 1.1.

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

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

5.3.1. CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO: Rodovia Br 101, KM 97, Bairro Quissamã, São Cristóvão - SE, CEP: 49.100-000.

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

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).

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 inexatidão 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 aprezadas, 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 (SUPRESSÃO)

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 ultrapassarem a sua competência.

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

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; (SUPRESSÃO)~~

~~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;~~

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 15% (quinze por cento) a 20% (vinte 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 20% (vinte por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 25% (vinte e cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:

~~7.2.4.7.1.~~ (SUPRESSÃO)

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 SICAF 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.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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 5 (cinco) 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.

8.18.1. Na hipótese de caso fortuito ou força maior que impeça a liquidação ou o pagamento da despesa, o prazo para o pagamento será suspenso até a sua regularização, devendo ser mantida a posição da ordem cronológica que a despesa originalmente estava inscrita.

8.18.2. No caso de insuficiência de recursos financeiros disponíveis para quitação integral da obrigação, poderá haver pagamento parcial do crédito, permanecendo o saldo remanescente na mesma posição da ordem cronológica.

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/IBGE 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~~ (SUPRESSÃO)

Cessão de Crédito

8.38. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

8.38.2. 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.

8.38.3. 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.

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

8.39. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 06/03/2026.

8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado[A16] , os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade .

8.41.1. A adoção do índice IPCA/IBGE justifica-se por se tratar de índice oficial que reflete a variação inflacionária de bens e serviços em âmbito nacional, sendo amplamente utilizado pela Administração Pública em contratações de natureza similar, mostrando-se adequado para a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

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

8.43. 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).

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

8.45. 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.

8.46. 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.

8.47. 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

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 .

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será parcelado, **conforme demanda da Administração, respeitando as quantidades máximas e mínimas conforme tabela do item 1.1.**

Critérios de aceitabilidade de preços

9.4. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.4.1. Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.6. 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;

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

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

9.9. 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;[A6]

9.10. 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;

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

9.12. 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;

9.13. 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 nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.14. Comprovação de regularidade do estabelecimento perante a vigilância sanitária competente, quando aplicável, mediante apresentação de licença ou alvará sanitário válido.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.17. 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;

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

9.19. 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;

9.20. 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;

9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A8]

9.22. 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.

9.23. 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.[A9]

Qualificação Econômico-Financeira

9.24. 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;

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

9.26. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.27. 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 contratação.

~~9.28. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação; (SUPRESSÃO)~~

9.29. 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;

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

9.31. 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.

9.32. 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

~~9.33. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente(escrever por extenso, se for o caso), em plena validade; (SUPRESSÃO)~~

~~9.33.1. 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.~~

9.34. 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.

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

9.34.1.1. o atestado deverá conter a razão social, CNPJ e telefone da empresa ou órgão público que o emitiu, nome, assinatura e qualificação do signatário bem como o prazo de vigência do contrato de fornecimento (se houver);

9.31.1.2. quantitativos fornecidos similares aos deste termo de referência;

9.34.2. 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.

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

9.34.4. 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.

9.35. Prova de atendimento aos requisitos previstos na legislação sanitária aplicável à produção, armazenamento, transporte e comercialização de produtos de origem animal, incluindo a comprovação de registro e inspeção por órgão competente (Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou Serviço de Inspeção Municipal – SIM).

Disposições gerais sobre habilitação

9.36. 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.

9.37. 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.

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

9.39. 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.

9.40. 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\$ 70.200,00 (setenta mil e duzentos reais), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

12.2. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

12.2.1. APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

12.2.2. APÊNDICE II - PESQUISA DE PREÇOS

São Cristóvão, 19 de março de 2026.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

SUPRESSÃO

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

SUPRESSÃO

15. 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](#).

SHARLENE SANTANA DIAS

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 04/08/2026 às 12:21:21.

MARCO ARLINDO AMORIM MELO NERY

Diretor Geral - Campus São Cristóvão

MARY LOURDES SANTOS

Pregoeiro



Assinou eletronicamente em 04/08/2026 às 12:39:05.

TONICLAY ANDRADE NOGUEIRA

Diretor Geral - Substituto



Assinou eletronicamente em 04/08/2026 às 12:22:48.

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SERGIPE

Estudo Técnico Preliminar 1/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23060.003561/2025-18

2. Descrição da necessidade

A Coordenação de Alimentação e Nutrição (CAN) do Instituto Federal de Sergipe – Campus São Cristóvão é responsável pelo fornecimento de alimentação diária aos discentes em regime de residência e alunos externos vinculados a convênios com prefeituras, além de servidores. São ofertadas, em média, três refeições diárias (desjejum, almoço e jantar), totalizando aproximadamente 600 refeições por dia para alunos e cerca de 450 refeições mensais destinadas a servidores.

Nesse contexto, a aquisição de produtos cárneos é essencial para garantir a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas, seguras e diversificadas, contribuindo para o adequado desenvolvimento físico, cognitivo e acadêmico dos comensais, em consonância com as diretrizes de alimentação saudável e as normas sanitárias vigentes.

Adicionalmente, os insumos cárneos são indispensáveis para a realização de aulas práticas do Curso Técnico em Agroindústria, especialmente nos laboratórios de processamento de alimentos, microbiologia e análises, possibilitando a produção de diversos derivados cárneos e o desenvolvimento de competências técnicas alinhadas às demandas do setor produtivo.

A presente aquisição contempla, de forma exemplificativa, os seguintes itens: bisteca suína, carne bovina acém, carne bovina patinho, carne bovina coxão mole, carne bovina paleta, fígado bovino, charque traseiro bovino, coxa e sobrecoxa de frango, coxinha da asa (drumette), frango inteiro, filé de merluza, filé de peito de frango, filé de tilápia, linguiça calabresa, mortadela de frango, pescada amarela, sardinha, salsicha de frango.

Dessa forma, a presente aquisição visa atender, de forma contínua e eficiente, às demandas alimentares e pedagógicas da instituição, garantindo a qualidade dos serviços prestados e o cumprimento das legislações pertinentes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
NUTRICIONISTA	SHARLENE SANTANA DIAS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Deverão ser contratadas empresas legalmente estabelecidas no País, que explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação e que atendam às condições exigidas no Edital e seus anexos.

A licitante deverá estar inscrita no sistema eletrônico “Comprasnet”, no site www.comprasnet.gov.br, o qual é de acesso livre – SICAFWEB, bem como deverá providenciar o seu credenciamento dentro do serviço “Pregão Eletrônico”.

A contratação pretendida caracteriza-se como fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, justificando-se pela necessidade permanente de abastecimento do setor de alimentação e nutrição da instituição, bem como pelo suporte indispensável às atividades pedagógicas do Curso Técnico em Agroindústria, de modo que eventual interrupção no fornecimento poderá comprometer a oferta regular de refeições aos discentes e servidores, além de prejudicar a realização de aulas práticas e atividades laboratoriais que dependem desses insumos.

A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada sucessivamente, conforme interesse da Administração e disponibilidade orçamentária, nos termos da Lei nº 14.133 /2021, observando-se os limites legais aplicáveis.

Os produtos a serem adquiridos deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

Requisitos de qualidade e segurança alimentar

- Os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para o consumo humano, apresentando características sensoriais adequadas (cor, odor, textura e aparência).
- Deverão estar isentos de contaminações, sujidades, parasitas ou quaisquer materiais estranhos.
- Devem atender rigorosamente às normas sanitárias vigentes, especialmente as estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).
- Os produtos de origem animal deverão possuir registro em serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM, conforme aplicável).

Requisitos de acondicionamento e transporte

- Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, íntegras, atóxicas e devidamente lacradas.
- As embalagens deverão conter identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações do fabricante.
- O transporte deverá ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, com controle de temperatura conforme a natureza do produto (resfriado ou congelado), garantindo a manutenção da cadeia de frio.

Requisitos de fornecimento

- O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda da unidade requisitante.
- A contratada deverá garantir a regularidade no abastecimento, evitando descontinuidade no fornecimento das refeições e nas atividades acadêmicas.
- Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo estipulado e em conformidade com as quantidades solicitadas.

Critérios de sustentabilidade

- Sempre que possível, deverão ser priorizados fornecedores que adotem práticas sustentáveis em sua cadeia produtiva, tais como manejo responsável, redução de impactos ambientais e bem-estar animal.
- As embalagens deverão, preferencialmente, ser recicláveis ou de menor impacto ambiental.
- Deverá ser observada a legislação ambiental vigente aplicável ao objeto.

Requisitos legais e normativos

- A contratação deverá observar integralmente a legislação vigente, em especial a Lei nº 14.133/2021, normas sanitárias, regulamentos técnicos aplicáveis a alimentos e demais normativos pertinentes.

5. Levantamento de Mercado

Para atendimento da demanda, foi realizado levantamento de mercado com base na análise de contratações similares efetuadas por órgãos públicos, especialmente instituições de ensino da Rede Federal, bem como consultas a atas de registro de preços vigentes, bancos de preços oficiais e fornecedores do ramo alimentício.

Verificou-se que o fornecimento de produtos cárneos é amplamente ofertado no mercado, com diversidade de fornecedores aptos a atender às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas pela legislação vigente, não havendo indícios de restrição à competitividade. As soluções disponíveis concentram-se no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis, com entregas programadas, prática consolidada na Administração Pública.

Constatou-se, ainda, que o fornecimento desses produtos é usualmente realizado por meio da unidade de medida quilograma, padrão amplamente adotado tanto pelo setor privado quanto em contratações públicas, o que favorece a padronização, a competitividade e a comparabilidade das propostas. Observa-se também que o mercado opera, predominantemente, com fornecimento em escala atacadista, adequado ao atendimento de demandas institucionais.

Verificou-se que não há necessidade de adoção de tecnologias ou metodologias inovadoras específicas, sendo o modelo de fornecimento contínuo o mais adequado para garantir a regularidade no abastecimento e a qualidade dos produtos. As especificações adotadas seguem padrões usuais de mercado, não impondo exigências restritivas indevidas à participação de fornecedores.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e parcelado de produtos cárneos diversos, conforme especificações e quantitativos definidos na tabela abaixo, abrangendo cortes de carne bovina, suína, aves, pescados e derivados, todos devidamente inspecionados e aptos ao consumo humano.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
				MIN	MAX		
01	Bisteca suína , congelada, sem osso , de primeira qualidade, fatiada, proveniente de animais abatidos sob inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM). Produto limpo e padronizado, com pouca gordura, cor e odor característicos, sem sinais de deterioração, sujidades ou matérias estranhas, embalado e rotulado conforme legislação vigente. acondicionada em embalagem primária apropriada, atóxica, resistente e lacrada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de conservação.	447507	KG	100	1000	19,50	19.500,00
02	Carne bovina corte – acém , peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447383	KG	180	1800	34,00	88.400,00
	Carne bovina corte - patinho , peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento						

03	ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447448	KG	240	2400	40,60	97.440,00
04	Carne bovina corte - coxão mole , peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447431	KG	320	3200	41,63	133.216,00
05	Carne bovina congelada de segunda, corte - paleta . Sem sebo, sem osso, gordura e músculo. peça inteira com 5 kg, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Acondicionada em caixa fechada. Selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447747	KG	10	100	32,98	3.298,00
06	Carne de figado , bovino, peça inteira, congelado, limpo, embalado individualmente em plástico transparente, à vácuo, sem grampos com características próprias, acondicionado em caixas de papelão com aproximadamente 25 kg, devidamente lacradas e apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447484	KG	60	600	13,00	7.800,00
07	Charque traseiro bovino, carne de primeira qualidade, resfriado, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e parasitas. Peças acondicionadas em embalagem a vácuo de 30 kg com informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de conservação. Apresentar na embalagem selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	480424	KG	180	1800	38,300	68.940,00
08	Carne de frango, coxa e sobrecoxa sem pele , congelado, não temperado, sem manchas e parasitas. Tamanho uniforme. Acondicionado em saco plástico atóxico, com identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso e condições de conservação, apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447635	KG	520	5200	14,00	72.800,00
09	Coxinha da asa drumette . Embaladas um a um. Acondicionadas em embalagem primária apropriada, atóxica, resistente, lacrada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso e condições de conservação. Embalagem contendo 01 kg do produto. Apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447619	KG	54	540	19,49	10.524,60
10	Frango inteiro congelado acondicionado em embalagem plástica, transparente e resistente, sem tempero, com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal)	447583	KG	10	100	33,59	3.359,00
11	Filé de Merluza , congelado, sem pele e sem espinha, embalados em barras de 7 kg e reembalados em contendo 21 kg. Com data de fabricação e validade. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) .	448897	KG	10	100	39,90	3.990,00
12	Filé de peito de frango , congelado, sem grampos, sem osso pesando aproximadamente 125 gramas cada, embalado por interfolhamento em plástico transparente virgem, por camadas de no máximo dois filés de peito acoplados, acondicionadas em caixas com 15 kg, devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	447581	KG	30	3000	19,90	59.700,00
13	Filé de tilápia congelados um a um, sem pele, sem espinhas. Acondicionado em embalagem primária apropriada, atóxica, resistente, lacrada e identificada com informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de conservação. Acondicionadas em embalagens contendo 800 g a 1kg do produto. Devidamente lacradas e identificadas, com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	448953	KG	90	900	37,00	33.300,00
14	Linguiça calabresa sem cubos de gordura, de 1ª qualidade, embaladas a vácuo em pacotes com 5 kg, devidamente lacradas e identificadas com informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de conservação, com carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	615353	KG	15	150	28,90	4.335,00
15	Mortadela de frango . Redução de 25% de gordura e 0% de gordura trans. Embalagem contendo aproximadamente 3kg do produto. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	447784	KG	5	50	14,20	710,00
16	Peixe pescada amarela de 1º qualidade, congelado, sem tempero, em postas, acondicionado em saco plástico atóxico com informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso e condições de	448891	KG	140	1400	62,90	88.060,00

conservação, embalado em caixas de 20 kg. Registro no S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).

17	Peixe sardinha eviscerada. Pacotes contendo 800 g do produto. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	465394	KG	5	10	23,99	239,90
18	Salsicha de frango, tipo hot dog, pesando 40 gramas, congelada, acondicionada em caixas devidamente lacradas e identificadas, com selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	448524	KG	10	100	19	1.900,00

Os produtos serão fornecidos sob demanda, em conformidade com as necessidades da Administração, devendo atender aos padrões de qualidade, segurança alimentar e exigências sanitárias vigentes, com certificação em serviço de inspeção oficial. O fornecimento deverá ocorrer de forma periódica, garantindo a regularidade no abastecimento e a manutenção das condições adequadas de conservação, especialmente no que se refere à cadeia de frio durante o transporte e a entrega.

A solução contempla o ciclo completo do objeto, incluindo aquisição, acondicionamento, transporte e entrega no local indicado pela Administração, assegurando que os produtos cheguem em condições adequadas de consumo e uso nas atividades institucionais. Não se aplica a necessidade de manutenção ou assistência técnica, tendo em vista a natureza do objeto como bem de consumo perecível.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos dos produtos cárneos foram estimados com base em critérios técnicos e operacionais, considerando o número de refeições ofertadas pela unidade, sendo aproximadamente 550 alunos atendidos no almoço, 80 no jantar e 80 no café da manhã, totalizando cerca de 710 refeições diárias ao longo de 204 dias letivos anuais, o que corresponde a aproximadamente 144.840 refeições por ano.

Para o dimensionamento das quantidades, foram definidas premissas técnicas relacionadas ao per capita por tipo de alimento, considerando as especificidades de cada grupo de proteína (carnes bovinas, suínas, aves, pescados e embutidos), bem como o rendimento das preparações. Os per capita adotados foram definidos com base no perfil do público atendido, composto majoritariamente por adolescentes e adultos, considerando a necessidade de adequado aporte proteico nas refeições principais. Foram considerados, ainda, fatores como tipo de preparo, rendimento dos alimentos, presença de ossos, características dos cortes cárneos e aceitabilidade das preparações. Os valores adotados estão compatíveis com as práticas de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), assegurando adequada oferta nutricional e atendimento às necessidades dos usuários.

A distribuição dos itens foi estruturada com base na frequência de utilização no cardápio (semanal, quinzenal ou mensal), garantindo variedade nutricional e equilíbrio alimentar. Ressalta-se que as frequências apresentadas correspondem a uma média de distribuição dos itens ao longo do período letivo, podendo resultar em valores decimais quando convertidas para base mensal. Tais valores representam estimativas matemáticas, sendo a execução do cardápio realizada de forma prática ao longo do período, sem necessidade de ocorrência fracionada mensal, garantindo a adequada distribuição dos alimentos ao longo do ano.

Destaca-se, ainda, que as ofertas mensais representam uma média de distribuição anual dos itens, podendo variar ao longo dos meses conforme o planejamento do cardápio. Alguns itens podem estar apresentados em mais de uma linha nas planilhas de cálculo, com o objetivo de representar sua distribuição entre diferentes refeições.

A metodologia de cálculo adotada considerou o número de comensais, o per capita definido, a frequência de oferta dos itens e a conversão para unidade de medida em quilogramas, sendo os cálculos inicialmente realizados em bases mensais e posteriormente consolidados em quantitativos anuais, assegurando maior rastreabilidade e precisão na estimativa. Os quantitativos foram organizados considerando o período de março a dezembro (10 meses), sendo utilizada uma média mensal de consumo para fins de cálculo, tendo em vista a variação do número de dias letivos ao longo dos meses conforme o calendário acadêmico.

Dessa forma, a distribuição mensal tem caráter referencial, sendo o controle efetivo realizado ao longo do período anual. As quantidades serão demandadas conforme a necessidade da Administração, de modo a evitar desperdícios e assegurar maior eficiência na gestão dos estoques.

Adicionalmente, foram aplicados fatores de ajuste técnico, incluindo percentual estimado de perdas no preparo (10%) e margem de segurança (3%), compatíveis com a produção em larga escala, visando assegurar a suficiência do fornecimento e evitar desabastecimento. Os quantitativos finais também consideram adequações decorrentes da logística de aquisição e fornecimento, com arredondamentos técnicos compatíveis com os padrões de comercialização praticados no mercado.

Os quantitativos destinados às aulas práticas do Curso Técnico em Agroindústria possuem caráter estimativo e foram dimensionados de forma independente, não compondo o cálculo per capita das refeições regulares, podendo sofrer variações conforme o planejamento pedagógico, sem prejuízo ao quantitativo global previsto.

As memórias de cálculo detalhadas que fundamentam os quantitativos estimados encontram-se apresentadas em anexo a este Estudo Técnico Preliminar, assegurando transparência, rastreabilidade e verificação dos dados utilizados.

A estimativa fundamenta-se, ainda, na análise do histórico de consumo da instituição, ajustado às condições atuais de funcionamento, garantindo maior precisão no planejamento e na alocação de recursos. Dessa forma, os quantitativos apresentados refletem adequadamente a necessidade anual da unidade, assegurando a continuidade da oferta de refeições e o atendimento às atividades institucionais com eficiência e economicidade.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 535.490,00

O valor estimado da contratação será de R\$ 535.490,00 (quinhentos e trinta e cinco mil quatrocentos e noventa reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto é passível de parcelamento, tendo em vista que os itens possuem características autônomas e são usualmente comercializados de forma individualizada no mercado. O parcelamento por itens amplia a competitividade, possibilita maior participação de fornecedores e contribui para a obtenção da proposta mais vantajosa, em conformidade com a Súmula nº 247 do TCU. Ressalta-se que a divisão do objeto não implica perda de economia de escala, sendo, portanto, a solução mais adequada sob os aspectos técnico e econômico.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição do objeto está alinhada ao Plano Anual de Contratações 2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida visa assegurar a continuidade e a qualidade do fornecimento de alimentação aos alunos e servidores, bem como viabilizar a realização de aulas práticas do Curso Técnico em Agroindústria, contribuindo para a efetividade do processo de ensino-aprendizagem.

Espera-se, como resultado, garantir a regularidade na oferta de refeições, especialmente considerando o regime de internato adotado pelo Campus São Cristóvão, no qual os alunos permanecem durante a semana e dependem

integralmente da alimentação fornecida pela instituição. A eventual descontinuidade no fornecimento poderá comprometer diretamente o bem-estar dos discentes e o funcionamento das atividades institucionais.

Sob o aspecto da eficiência e economicidade, a aquisição direta de produtos cárneos apresenta-se mais vantajosa em comparação à contratação de serviços terceirizados de alimentação, permitindo melhor controle de custos, maior autonomia na gestão dos insumos e otimização dos recursos públicos disponíveis.

Adicionalmente, a contratação contribui para o adequado aproveitamento dos recursos materiais e humanos da instituição, assegura a qualidade dos alimentos ofertados e fortalece as atividades pedagógicas, alinhando-se aos princípios da eficiência, eficácia e interesse público.

13. Providências a serem Adotadas

O ambiente encontra-se devidamente adequado ao recebimento e à utilização do objeto, em razão do seu uso contínuo. O almoxarifado dispõe de câmara frigorífica com capacidade suficiente para o armazenamento dos produtos, permitindo sua guarda de forma segura e em conformidade com as necessidades operacionais.

Ressalta-se que o armazenamento ocorre de maneira parcelada, à medida que os produtos são solicitados, garantindo melhor controle, conservação e racionalização do estoque.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não são verificados impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que o objeto em questão é divisível, entende-se que a licitação deverá ser realizada por item, de forma a possibilitar o parcelamento da contratação. Essa estratégia visa promover a competitividade entre os licitantes, permitindo a participação de um maior número de fornecedores especializados em itens específicos, o que pode resultar em propostas mais vantajosas para a Administração. Além disso, o parcelamento possibilita a obtenção de economia de escala em cada item licitado, uma vez que fornecedores podem ofertar melhores preços ao concentrarem sua proposta em um único produto ou serviço no qual detenham expertise e capacidade operacional. Dessa forma, busca-se assegurar o atendimento eficiente do interesse público, com melhores condições comerciais e maior eficiência na execução contratual.

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](#).

SHARLENE SANTANA DIAS

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 25/03/2026 às 18:57:15.

MARY LOURDES SANTOS

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 25/03/2026 às 18:21:09.

MARCO ARLINDO AMORIM MELO NERY

Autoridade competente

Parâmetro	Valor
Refeições café da manhã	80
Refeições almoço	550
Refeições jantar	80
Total de refeições por dia	710
Dias letivos anuais	204
Meses considerados	10
Dias de funcionamento por mês	20,4
Total de refeições no ano	144840

Observação

O planejamento alimentar apresentado foi estruturado com base na estimativa anual de consumo e na frequência média de utilização dos produtos cárneos, considerando o número de refeições ofertadas e o perfil nutricional da unidade. A execução do cardápio poderá ser adaptada ao longo do período, respeitando a equivalência nutricional entre os alimentos e a disponibilidade dos itens, garantindo a continuidade do serviço e a adequada utilização dos gêneros adquiridos.

Ressalta-se que as frequências mensais e anuais representam uma projeção média de distribuição dos itens ao longo do período letivo, podendo sofrer ajustes pontuais conforme a organização do cardápio, sem prejuízo ao atendimento das necessidades nutricionais e ao quantitativo global previsto.

Parâmetro	Percentual
Perdas no preparo (%)	10,00%
Margem de segurança (%)	3,00%

OBSERVAÇÃO: Os quantitativos foram ajustados por oferta, considerando o consumo por refeição, de forma a garantir a adequada execução das preparações e a viabilidade operacional do serviço.

Tipo de Produto	Per capita padrão	Unidade	Especificação
Carne bovina	180	g/refeição	Acém, patinho, coxão mole, fígado e charque.
Frango sem osso	180	g/refeição	Filé de peito
Frango com osso	250	g/refeição	Coxa e sobrecoxa
Drumette	180	g/refeição	Coxinha da asa drumette.
Peixe	180	g/refeição	Tilápia e pescada amarela.
Suíno	180	g/refeição	Bisteca suína.
Embutidos (café da manhã)	40 a 80	g/refeição	Mortadela 40g, calabresa 60g, salsicha 80g

OBSERVAÇÃO

Os per capita adotados foram definidos com base no perfil do público atendido, composto majoritariamente por adolescentes e adultos, considerando a necessidade de maior aporte proteico nas refeições principais.

Foram considerados, ainda, fatores como tipo de preparo, rendimento dos alimentos, presença de ossos, características dos cortes cárneos e aceitabilidade das preparações.

Os valores adotados estão compatíveis com a prática de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), garantindo adequada oferta nutricional e satisfação dos usuários.

Item	Refeição	Unidade	Refeição/ dia	Per capita	Qtd. por oferta	Ofertas anuais	Ofertas mensais	Consumo mensal	Total anual calculado	Solicitado (Kg)
Bisteca suína	Almoço	kg	550	0,18	99,0	10	1,0	99,0	990,0	1000
Acém	Almoço	kg	550	0,18	99,0	18	1,8	178,2	1782,0	1800
Acém	Jantar	kg	80	0,18	14,4	2	0,2	2,9	28,8	1800
Patinho	Almoço	kg	550	0,18	99,0	24	2,4	237,6	2376,0	2400
Patinho	Jantar	kg	80	0,18	14,4	2	0,2	2,9	28,8	2400
Coxão mole	Almoço	kg	550	0,18	99,0	32	3,2	316,8	3168,0	3200
Coxão mole	Jantar	kg	80	0,18	14,4	3	0,3	4,3	43,2	3200
Fígado bovino	Almoço	kg	550	0,18	99,0	6	0,6	59,4	594,0	600
Fígado bovino	Jantar	kg	80	0,18	14,4	1	0,1	1,4	14,4	600
Charque traseiro bovino	Almoço	kg	550	0,18	99,0	18	1,8	178,2	1782,0	1800
Charque traseiro bovino	Jantar	kg	80	0,18	14,4	2	0,2	2,9	28,8	1800
Coxa e sobrecoxa	Almoço	kg	550	0,25	137,5	37	3,7	508,8	5087,5	5200
Coxa e sobrecoxa	Jantar	kg	80	0,18	14,4	8	0,8	11,5	115,2	5200
Coxinha drumette	Almoço	kg	550	0,18	99,0	5	0,5	49,5	495,0	540
Coxinha drumette	Jantar	kg	80	0,18	14,4	3	0,3	4,3	43,2	540
Filé de peito em iscas	Almoço	kg	550	0,18	99,0	30	3,0	297,0	2970,0	3000
Filé de peito em iscas	Jantar	kg	80	0,18	14,4	3	0,3	4,3	43,2	3000
Filé de tilápia	Almoço	kg	550	0,18	99,0	9	0,9	89,1	891,0	900
Filé de tilápia	Jantar	kg	80	0,18	14,4	1	0,1	1,4	14,4	900
Pescada amarela	Almoço	kg	550	0,18	99,0	14	1,4	138,6	1386,0	1400
Pescada amarela	Jantar	kg	80	0,18	14,4	1	0,1	1,4	14,4	1400
Salsicha de frango	Jantar	kg	80	0,08	6,4	16	1,6	10,2	102,4	100
Linguiça calabresa	Jantar	kg	80	0,06	4,8	31	3,1	14,9	148,8	150
Mortadela de frango	Jantar	kg	80	0,04	3,2	16	1,6	5,1	51,2	50

OBSERVAÇÃO:

As ofertas mensais representam uma média de distribuição anual dos itens, podendo variar ao longo dos meses conforme o planejamento do cardápio. Item apresentado em mais de uma linha para representar distribuição entre refeições.

Item	Unidade	Consumo mensal	Meses	Total anual calculado	Solicitado
Bisteca suína	kg	100,4	10	1004,4	1000
Acém	kg	181,1	10	1810,8	1800
Patinho	kg	240,5	10	2404,8	2400
Coxão mole	kg	321,1	10	3211,2	3200
Fígado bovino	kg	60,8	10	608,4	600
Charque traseiro bovino	kg	181,1	10	1810,8	1800
Coxa e sobrecoxa	kg	520,3	10	5202,7	5200
Coxinha drumette	kg	53,8	10	538,2	540
Filé de peito em iscas	kg	301,3	10	3013,2	3000
Filé de tilápia	kg	90,5	10	905,4	900
Pescada amarela	kg	140,0	10	1400,4	1400
Linguiça calabresa	kg	14,9	10	148,8	150
Mortadela de frango	kg	5,1	10	51,2	50
Salsicha de frango	kg	10,2	10	102,4	100
TOTAL KG		2221		22213	

OBSERVAÇÃO

Os valores foram arredondados, podendo apresentar pequenas variações em relação ao quantitativo estimado.

USO EXCLUSIVO NAS AULAS PRÁTICAS DA AGROINDÚSTRIA

Produto	Uso por aula (kg)	Nº aulas/mês	Meses	Total (kg)
Paleta	2,0	5,0	10,0	100,0
Filé de merluza	2,0	5,0	10,0	100,0
Sardinha	1,0	1,0	10,0	10,0
Frango inteiro	2	5	10,0	100,0

OBSERVAÇÃO : Os quantitativos destinados às aulas práticas da agroindústria têm caráter estimativo, podendo variar conforme o planejamento pedagógico, sem prejuízo ao quantitativo global previsto.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
REITORIA
PRO REITORIA DE ADMINISTRACAO - REITORIA
DIRETORIA DE LICITACOES E CONTRATOS - DLC - PROAD
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES - DEL
COORDENADORIA DE PESQUISA DE PREÇOS DA PRO-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO-
CPPPROAD/DEL/DLC/PROAD

RELATÓRIO Nº 1014788/2026/CPPPROAD - REI/DEL - REI/DLC - REI/PROAD - REI/REI/IFS
PROCESSO Nº 23060.003561/2025-18

À Diretoria de Licitações e Contratos,

O presente relatório é resultado da pesquisa de preços abaixo discriminada em cumprimento ao determinado na Lei nº 14.133/21 e demais dispositivos legais, e em conformidade com a Instrução Normativa nº 65/2021/SEGES/ME.

Trata-se de pesquisa de preços cujo objeto é a aquisição de produtos cárneos para o Instituto Federal de Sergipe.

A pesquisa de preços foi realizada em 15/07/2026.

A metodologia aplicada ao valor de referência foi aferida por meio da mediana do valor e foi obtida após análise crítica de cada registro encontrado.

A fonte de pesquisa utilizada levou em consideração o art. 5º da IN 65/2021/SEGES/ME, em específico os incisos I, III, a saber:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

Os relatórios gerados com filtros aplicados e os registros encontrados podem ser conferidos 1014744.

Após análise detalhada de todos os preços válidos obtidos, eliminadas as discrepâncias, chegou-se ao valor de referência, a seguir especificado:

Item	Especificação do Material	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário de Referência (R\$)	Valor Total de Referência (R\$)
------	---------------------------	-------------------------	------------	------------------------------------	---------------------------------

2	Carne bovina corte – acém, peça inteira com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, acondicionada em caixas fechadas apresentando selo S.I.F (Serviço de Inspeção Federal).	KG	180	39,00	7.020,00
---	--	----	-----	-------	----------

É este, pois, o nosso relatório. À consideração superior para ciência e adoção das medidas que entender necessárias.

Respeitosamente,

RÔMULO SANTANA DO AMARAL

Coordenador de Pesquisa de Preços

Portaria nº 2.418, de 13 de outubro de 2020



Documento assinado eletronicamente por **ROMULO SANTANA DO AMARAL, Coordenador(a)**, em 16/07/2026, às 10:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º e art. 12º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1014788** e o código CRC **B0C10FCC**.

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Detalhado

Relatório emitido em 15/07/2026 14:40

Informações básicas

Número da Pesquisa	UASG	Status	Editado por
230/2026	158134	Concluída	MARIA LUIZA FELIX COSTA

Título: 23060.003561/2025-18 carne bovina

Observações:

Total de itens cotados: 1 **Valor total da pesquisa de preços:** R\$ 7.020,0000

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
447383 - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém , Apresentação: Peça Inteira , Processamento: Sem Osso , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	180
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	● Mediana
R\$ 31,2900	R\$ 41,5370	R\$ 39,0000
Método de cálculo adotado: Mediana		
Coeficiente de Variação: 17,3607% Desvio Padrão: 7,2111 Maior Preço: R\$ 53,9000		

Filtro Aplicado

Período: 12 Meses

Modalidade(s): Pregão

Forma: Registro de Preço

Esfera: Federal

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	I	SERVICO SOCIAL DO COMERCIO - SESC AR/AM - Compras.gov.br	400	Quilograma	R\$ 45,0000	13/07/2026	Sim
Id da Compra		Comprado em	Nº do Item		Objeto da Compra		
92812305900382025		13/07/2026	21		Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preçode aquisição de gêneros alimentícios frigorificado para atender a seção de nutrição (restaurantes e lanchonetes) e unidades operacionais do Sesc ler (Manacapuru, Presidente Figueiredo eCidade Nova) do Sesc/AM, pelo período de 12 (doze) meses		
Esfera		UASG	Nome UASG		Forma		
Federal		928123	SERVICO SOCIAL DO COMERCIO - SESC AR/AM		SISRP		
Fornecedor		Ni Fornecedor	Marca/modelo		Modalidade		
CEREALISTA OLIVEIRA LTDA		34.587.493/0001-20	IN NATURA		Pregão		
Índice e Valor		Ata	Edital		Compra		
-		Acesse a Ata	Acesse o Edital		Acesse a compra		
Critério Julgamento Item							
Menor Preço							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	I	SERVICO SOCIAL DO COMERCIO - SESC AR/AM - Compras.gov.br	500	Quilograma	R\$ 39,8400	13/07/2026	Sim
Id da Compra		Comprado em	Nº do Item		Objeto da Compra		
92812305900382025		13/07/2026	3		Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preçode aquisição de gêneros alimenticios frigorificado para atender a seção de nutrição (restaurantes e lanchonetes) e unidades operacionais do Sesc ler (Manacapuru, Presidente Figueiredo eCidade Nova) do Sesc/AM, pelo período de 12 (doze) meses		
Esfera		UASG	Nome UASG		Forma		
Federal		928123	SERVICO SOCIAL DO COMERCIO - SESC AR/AM		SISRP		
Fornecedor		Ni Fornecedor	Marca/modelo		Modalidade		
A. J. DA S. BRANDAO COMERCIAL LTDA		08.862.026/0001-50	ALCATRA CONGELADO		Pregão		
Índice e Valor		Ata	Edital		Compra		
-		Acesse a Ata	Acesse o Edital		Acesse a compra		
Critério Julgamento Item							
Menor Preço							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	I	COMANDO DA MARINHA - Compras.gov.br	7500	Quilograma	R\$ 31,2900	10/07/2026	Sim
Id da Compra			Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra		
78360205900012026			10/07/2026	43	Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis.		
Esfera			UASG	Nome UASG	Forma		
Federal			783602	ESCOLA APRENDIZES DE MARINHEIROS/PE	SISRP		
Fornecedor			Ni Fornecedor	Marca/modelo	Modalidade		
PRATA ALIMENTOS COMERCIO IMPORTACAO E EXPORTACAO LTDA			35.312.473 /0001-09	Acém/Congelado(A)	Pregão		
Índice e Valor			Ata	Edital	Compra		
-			Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra		
Critério Julgamento Item							
Menor Preço							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	22320	Quilograma	R\$ 35,8000	06/07/2026	Sim
Id da Compra		Comprado em	Nº do Item		Objeto da Compra		
16048205900052026		06/07/2026	1		Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS).		
Esfera		UASG	Nome UASG		Forma		
Federal		160482	1A. BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA/RR		SISRP		
Fornecedor		Ni Fornecedor	Marca/modelo		Modalidade		
MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		18.999.291/0002-10	Acém		Pregão		
Índice e Valor		Ata	Edital		Compra		
-		Acesse a Ata	Acesse o Edital		Acesse a compra		
Critério Julgamento Item							
Menor Preço							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
5	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras. gov.br	1637	Quilograma	R\$ 38,0000	06/07/2026	Sim
Id da Compra		Comprado em	Nº do Item		Objeto da Compra		
16048205900052026		06/07/2026	2		Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS).		
Esfera		UASG	Nome UASG		Forma		
Federal		160482	1A. BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA/RR		SISRP		
Fornecedor		Ni Fornecedor	Marca/modelo		Modalidade		
MAX ROYAL COMERCIO E SERVICOS LTDA		05.056.594/0001-76	Fri Boi		Pregão		
Índice e Valor		Ata	Edital		Compra		
-		Acesse a Ata	Acesse o Edital		Acesse a compra		
Critério Julgamento Item							
Menor Preço							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
6	I	COMANDO DO EXERCITO - Compras.gov.br	22320	Quilograma	R\$ 35,7800	06/07/2026	Sim
Id da Compra		Comprado em	Nº do Item		Objeto da Compra		
16048205900052026		06/07/2026	1		Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios do Quantitativo de Subsistência (QS).		
Esfera		UASG	Nome UASG		Forma		
Federal		160482	1A. BRIGADA DE INFANTARIA DE SELVA/RR		SISRP		
Fornecedor		Ni Fornecedor	Marca/modelo		Modalidade		
ELLER COMERCIO DE FRIOS LTDA		43.405.025/0001-88	Carne Bovina In Natu		Pregão		
Índice e Valor		Ata	Edital		Compra		
-		Acesse a Ata	Acesse o Edital		Acesse a compra		
Critério Julgamento Item							
Menor Preço							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
7	I	INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO - Compras.gov.br	420	Quilograma	R\$ 38,1600	18/06/2026	Sim
Id da Compra		Comprado em	Nº do Item		Objeto da Compra		
15814405900052026		18/06/2026	5		Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, descartáveis e utensílios para o restaurante estudantil, para a Coord. de Produção e para o Lab. de alimentos		
Esfera		UASG	Nome UASG		Forma		
Federal		158144	INSTITUTO FED.DE EDUC.CIÊNCIA E TECNOLOGIA MT		SISRP		
Fornecedor		Ni Fornecedor	Marca/modelo		Modalidade		
JVM COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS LTDA		36.435.890 /0001-01	GOLDEN BULL		Pregão		
Índice e Valor		Ata	Edital		Compra		
-		Acesse a Ata	Acesse o Edital		Acesse a compra		
Critério Julgamento Item							
Menor Preço							

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
8	III	Super Angeloni - Sítios Eletrônicos Especializados	180		R\$ 53,9000	15/07/2026	Sim
Data da Cotação		Marca/Modelo			Informações Adicionais		
15/07/2026		acém			-		
Hora da Cotação		Endereço Eletrônico			Anexos		
14:22		https://super.angeloni.com.br/acem-bovino-best-beef-bife-kg-4720028/p?srsltid=AfmBOoqM9UANcgqkOeqbQjTD9A4CW6UdAZ21bcZXQSA6OgJ-98m7_yfY8Go			-		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
9	III	Semar entrega - Sítios Eletrônicos Especializados	180		R\$ 43,7100	15/07/2026	Sim
Data da Cotação		Marca/Modelo		Informações Adicionais			
15/07/2026		acém bovina		-			
Hora da Cotação		Endereço Eletrônico		Anexos			
14:24		https://www.semarentrega.com.br/produtos/7975825/acem-bovino-reserva-friboi-12-kg-atendimento		-			

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
10	III	Prezunic - Sítios Eletrônicos Especializados	180		R\$ 53,8900	15/07/2026	Sim

Data da Cotação	Marca/Modelo	Informações Adicionais
15/07/2026	acém bovinA	-
Hora da Cotação	Endereço Eletrônico	Anexos
14:27	https://www.prezunic.com.br/costela-bovina-sem-osso-acem-pedaco-1489054/p?idsku=6649&srsltid=AfmBOopPmbOJNRlyN7Q1B-zbQabobkLQ91LB1zXW6Oa7hvmrowTVKDjc4Ok	-

Legenda:
 Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
 Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Memória de cálculo (Art.3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021):

- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.
- Mediana: medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.
- Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre $(X-\mu)^2$, onde μ representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$D = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x - \mu)^2}{n}}$$

- Coeficiente de variação: É uma medida de dispersão calculada entre a divisão do desvio padrão e a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$CV = \frac{D}{\mu}$$