



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Sistema de Registro de Preços

PREGÃO ELETRÔNICO

(COMPRAS)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO

PREGÃO SRP Nº 13/2016

IRP 11/2016

(PROCESSO Nº 23289.001412/2016-78)

1. DO OBJETO

- 1.1.** Aquisição futura de Gêneros Alimentícios para Agroindústria, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades participantes (quando for o caso), estabelecidas neste instrumento
- 1.2.** Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s):

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	UNIDADE	QUANTITATIVO DO ÓRGÃO GERENCIADOR	QUANTIDADE TOTAL		VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO	QUANTIDADE MÍNIMA A SER COTADA	MARGEM DE PREFERÊNCIA (XXXX/XX)	CATMAT
			UASG 158392 – C. SÃO CRISTÓVÃO	MÁXIMO A SER ADQUIRIDO	MÍNIMO A SER ADQUIRIDO					
01	ANIS ESTRELADO, MATÉRIA-PRIMA VEGETAL SECA. EMBALADOS EM PACOTES DE 100G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM.	Kg	5	5	2	45,53	227,65	5		125687
02	AROMA LÍQUIDO ARTIFICIAL DE BAUNILHA, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO INCOLOR, SOLUBILIDADE EM ÁGUA, TIPO USO FABRICAÇÃO DE PÃES, EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO.	Und	300	300	90	3,08	924,00	300		306043
03	AROMA LÍQUIDO NATURAL DE GOIABA. EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO.	Und	300	300	90	2,90	870,00	300		350198
04	AROMA LÍQUIDO NATURAL DE AMEIXA. EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO.	Und	300	300	90	2,90	870,00	300		350198
05	AROMA LÍQUIDO NATURAL DE PÊSSEGO. EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO.	Und	300	300	90	2,81	843,00	300		350198
06	AROMA LÍQUIDO NATURAL DE MORANGO. EMBALAGEM CONTENDO 30 ML DO PRODUTO.	Und	300	300	90	6,50	1.950,00	300		383473
07	AROMA EM PÓ, SABOR ABACAXI PARA UTILIZAÇÃO EM BEBIDA E IOGURTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE CONTENDO OS SEGUINTE: AÇÚCAR, AROMA E CORANTE. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG.	Kg	50	50	15	23,20	1.160,00	50		368826

08	AROMATIZANTE ARTIFICIAL, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR CEREJA	Kg	10	10	3	22,06	220,60	10	389388
09	CHOCOLATE GRANULADO ESCURO PREPARADO COM CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ADICIONADO DE LEITE E OUTRAS SUBSTANCIAS; O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO 500 GRAMAS.	Kg	30	30	9	13,01	390,30	30	126357
10	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO PREPARADO COM CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ADICIONADO DE LEITE E OUTRAS SUBSTANCIAS; O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO 500 GRAMAS.	Kg	30	30	9	18,52	555,60	30	126357
11	CHOCOLATE GRANULADO BRANCO PREPARADO COM CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ADICIONADO DE LEITE E OUTRAS SUBSTANCIAS; O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO 500 GRAMAS.	Kg	30	30	9	13,68	410,40	30	126357
12	AÇÚCAR CRISTAL, NOME ACUCAR CRISTAL COLORIDO AMARELO. 500G	KG	20	20	6	12,60	252,00	20	74225
13	AÇÚCAR CRISTAL, NOME ACUCAR CRISTAL COLORIDO AZUL. 500G	KG	20	20	6	12,32	246,40	20	74225
14	AÇÚCAR CRISTAL, NOME ACUCAR CRISTAL COLORIDO VERMELHO. 500G	KG	20	20	6	13,49	269,80	20	74225
15	AÇÚCAR CRISTAL, NOME ACUCAR CRISTAL COLORIDO VERDE. 500G	KG	20	20	6	13,78	275,60	20	74225

16	COALHO, APRESENTAÇÃO PÓ, COR BRANCO, PODER COAGULAÇÃO MINIMO 01G/90.000	Kg	30	30	9	105,86	3.175,80	30		235049
17	CONDIMENTO PARA SALSICHA, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL (38,7%). PÓ HETEROGÊNEO COM PONTOS DE ESPECIARIAS, MARROM, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTÉM SAL REFINADO NÃO IODADO, ESPECIARIAS NATURAIS DESIDRATADAS E AROMAS NATURAIS. EMBALAGEM CONTENDO 500 G DO PRODUTO.	Kg	10	10	3	27,14	271,40	10		66346
18	CONDIMENTO PARA SALAMINHO ITALIANO, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G.	Kg	10	10	3	27,14	271,40	10		66346
19	CONDIMENTO PARA PRESUNTO, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL (98%), PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G.	Kg	10	10	3	24,73	247,30	10		66346
20	CONDIMENTO SABOR FUMAÇA MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR ISENTO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G.	Kg	10	10	3	27,14	271,40	10		66346
21	CONDIMENTO PARA LINGÜIÇA TOSCANA, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR ISENTO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G.	Kg	10	10	3	27,14	271,40	10		66346
22	CONDIMENTO PARA LINGÜIÇA CALABRESA, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR ISENTO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G.	Kg	10	10	3	17,00	170,00	10		66346

23	CONDIMENTO PARA PRESUNTO CALIFÓRNIA, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL (98%), PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G.	Kg	10	10	3	27,14	271,40	10	66346
24	CONDIMENTO PARA HAMBÚRGUER, MISTURA DE ESPECIARIAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E SAL, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ODOR CARACTERÍSTICO. CONTEM ESPECIARIAS, SAL E ÓLEOS ESSENCIAIS. EMBALAGEM COM 500 G.	Kg	10	10	3	8,31	83,10	10	66346
25	CÔCO RALADO, INGREDIENTES AMÊNDOA DE CÔCO, APRESENTAÇÃO TRITURADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM AÇUCAR PACOTE 2 KG.	Kg	40	40	12	18,74	749,60	40	421669
26	COBERTURA EM CALDA PARA SORVETE SABOR CHOCOLATE. CONTENDO ÁGUA POTÁVEL, AÇÚCAR CRISTAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTÁSSIO), GLUCOSE DE MILHO, CORANTES. NÃO GLÚTEN. EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA ATÓXICA DE 1,3 KG.	Kg	10	10	3	18,09	180,90	10	075493
27	COBERTURA EM CALDA PARA SORVETE SABOR MORANGO. CONTENDO ÁGUA POTÁVEL, AÇÚCAR CRISTAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTÁSSIO), GLUCOSE DE MILHO, CORANTES. NÃO GLÚTEN. EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA ATÓXICA DE 1,3 KG.	Kg	10	10	3	11,91	119,10	10	075493
28	CORANTE VEGETAL URUCUM LÍQUIDO. EMBALAGEM DE VIDRO 50 ML, APRESENTANDO VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO. URUCUM, MATERIAL SOLUÇÃO OLEOSA CAROTENÓIDES, PODER CORANTE 0,33 A 0,50, APLICAÇÃO LATICÍNIOS	UND 50 ml	100	100	30	15,48	1.548,00	100	215962

29	CREME DE GOIABA PRODUZIDO COM FRUTAS SELECIONADAS. EM EMBALAGEM FLEXÍVEL DO TIPO BAG DE 2,5 KG. DOCE FRUTA, TIPO MASSA, TIPO FRUTA GOIABA	kg	200	200	60	25,78	5.156,00	200		238709
30	CEREJA ARTIFICIAL PARA CONFEITEIRO, PRODUTO A BASE DE ÁGUAS MARINHAS. POTES HERMETICAMENTE FECHADO CONTENDO 1 KG DO PRODUTO.	kg	80	80	24	14,71	1.176,80	80		006386
31	CREME PARA RECHEIO E COBERTURA PARA PRODUTOS DE CONFEITARIA. EMBALAGEM CONTENDO 1 KG D PRODUTO.	kg	100	100	30	10,24	1.024,00	100		006386
32	CLORETO DE CÁLCIO, APRESENTAÇÃO SOLUÇÃO LÍQUIDA, DOSAGEM 50%, USO FABRICAÇÃO QUEIJO, APLICAÇÃO AGROINDÚSTRIA	Litro	30	30	9	9,94	298,20	30		282746
33	ESSÊNCIA DE BAUNILHA COMPOSTO POR ÁGUA DESTILADA, ÁLCOOL ETÍLICO, CORANTE CARAMELO E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE VIDRO DE 30 ML.	Und	20	20	6	10,86	217,20	20		380095
34	ERVA DOCE; CONDIMENTO, MATÉRIA-PRIMA ERVA DOCE, ASPECTO FÍSICO FOLHA DESIDRATADA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, EMBALAGEM DE 200G.	kg	10	10	3	34,45	344,50	10		379157
35	ESSÊNCIA DE CÔCO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE VIDRO DE 30 ML.	L	10	10	3	13,37	133,70	10		350198
36	ESSÊNCIA DE MORANGO COMPOSTO PROPILENOGLICOL, ÁGUA DESTILADA, AROMATIZANTE E CORANTE BORDEAUX S. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE VIDRO DE 30 ML.	L	15	15	5	16,27	244,05	15		350198
37	ESSÊNCIA DE ABACAXI COMPOSTO POR PROPILENOGLICOL, ÁGUA DESTILADA, AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE VIDRO DE 30 ML.	L	20	20	6	14,74	294,80	20		350198

38	ESSÊNCIA DE CHOCOLATE. ESSÊNCIA AROMÁTICA, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO OLEOSO, TIPO DE ORIGEM VEGETAL, PLANTA ORIGINÁRIA THEOBROMA CACAO, ODOR CHOCOLATE	L	30	30	9	16,67	500,10	30		422636
39	ESSÊNCIA DE MANGABA	L	10	10	3	24,33	243,30	10		350198
40	AROMATIZANTE ARTIFICIAL, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR PANETONE. EMBALAGEM DE 30 ML. COMPOSIÇÃO: ÁGUA, ÁLCOOL NEUTRO E SUBSTÂNCIAS AROMÁTICAS	L	80	80	24	24,82	1.985,60	80		402068
41	EMULSIFICANTE ALCALINO, ESTABILIZANTE MONOGLICERÍDEOS, MONOESTEARATA DE SOBITANA E POLI-, APLICAÇÃO PADARIA, COMPOSIÇÃO ÁGUA, EMULSIFICANTES, INS 471, INS 470 E INS 475	Kg	20	20	6	17,75	355,00	20		298918
42	GORDURA COMESTÍVEL, NOME GORDURA COMESTÍVEL. EMULSIFICANTE PARA SORVETE.	Kg	40	40	12	19,18	767,20	40		9466
43	ESTABILIZANTE ALIMENTAR, NOME ESTABILIZANTE ALIMENTAR. SORVETE	Kg	30	30	9	40,85	1.225,50	30		150286
44	FERMENTO, TIPO LÁTICO MESOFÍLICO, APLICAÇÃO IOGURTE, APRESENTAÇÃO PÓ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MÉDIA VISCOSIDADE, ST. THERMOPHILLUS E L. BULGARICUS, CAIXA COM 20 UND. CONCENTRADO	Kg	50	50	15	63,10	3.155,00	50		238903
45	FERMENTO LIOFILIZADO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO FABRICAÇÃO IOGURTE, COMPOSIÇÃO STREPTOCOCCUS SALIVARIUS SUBESPÉCIE TERMOPHILUS E, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TERMOFÍLICO, MÚLTIPLAS CEPAS MISTAS	Kg	50	50	15	62,32	3.116,00	50		249535

46	FERMENTO LIOFILIZADO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO FABRICAÇÃO QUEIJO, COMPOSIÇÃO LACTOCOCCUS LACTIS SUBESPÉCIE CREMORIS E LACTOCO-, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MESOFÍLICO, MÚLTIPLAS CEPAS MISTAS	Kg	50	50	15	103,33	5.166,50	50	249534
47	FERMENTO LIOFILIZADO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO FABRICAÇÃO COALHADA, COMPOSIÇÃO LACTOCOCCUS LACTIS SUBESPÉCIE CREMORIS, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MESOFÍLICO, MÚLTIPLAS CEPAS MISTAS	Kg	50	50	15	88,50	4.425,00	50	298550
48	FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO. EMBALAGEM DE 500G.	KG	50	50	15	9,40	470,00	50	368846
49	FERMENTO QUÍMICO PARA BOLO. EMBALAGEM DE 500 G.	KG	50	50	15	21,93	1.096,50	50	260263
50	PECTINA EM PÓ, NOME PECTINA	Kg	10	10	3	361,17	3.611,70	10	106020
51	GELATINA – PÓ – SABOR ABACAXI, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG.	kg	32	32	10	10,72	343,04	32	235924
52	GELATINA – PÓ – SABOR MARACUJÁ, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG.	kg	32	32	10	9,91	317,12	32	236290
53	GELATINA – PÓ – SABOR MORANGO, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG.	kg	32	32	10	10,78	344,96	32	235920
54	GELATINA – PÓ – SABOR LIMÃO, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG.	kg	32	32	10	11,97	383,04	32	235919

55	GELATINA – PÓ – SABOR CEREJA, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG.	kg	32	32	10	10,00	320,00	32	217337
56	GELATINA – PÓ – SABOR UVA, APRESENTAÇÃO PÓ, CAIXA COM 1 KG.	kg	32	32	10	10,80	345,60	32	256111
57	GLUCOSE. EMBALAGEM 200 G.	kg	15	15	5	9,68	145,20	15	306728
58	GOIABADA EM BARRA, DOCE MASSA, SABOR GOIABADA CASÇÃO, PRAZO DE VALIDADE 15, APLICAÇÃO SOBREMESA, EM EMBALAGEM DE 400G	kg	60	60	18	11,33	679,80	60	217282
59	LICOR DE CACAU EMBALAGEM 1 LITRO	L	10	10	3	35,02	350,20	10	56332
60	LICOR DE MENTA EMBALAGEM 1 LITRO	L	10	10	3	46,21	462,10	10	56332
61	LICOR DE CEREJA EMBALAGEM 1 LITRO	L	10	10	3	53,74	537,40	10	56332
62	MISTURA PARA PÃO INTEGRAL. EMBALAGEM DE 1 KG.	kg	48	48	15	16,97	814,56	48	6211
63	MISTURA PARA PÃO DE CENTEIO. EMBALAGEM DE 1 KG.	kg	48	48	15	11,92	572,16	48	6211
64	MARGARINA PARA FOLHADOS. EMBALAGEM DE 500 G.	kg	10	10	3	10,61	106,10	10	17310

65	PIMENTA DA JAMAICA EM GRÃO, TIPO NATURAL, EMBALAGEM PLÁSTICA.	kg	08	08	3	44,05	352,40	08	66346
66	PIMENTA DE BIQUINHO, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES.	kg	20	20	6	31,67	633,40	20	66346
67	SAL DE CURA. EMBALAGEM DE 100 G.	Kg	100	100	30	11,04	1.104,00	100	236604
68	SAL FINO (COM TEOR EM CLORETO DE SÓDIO NO MÍNIMO DE 96,5% AUSÊNCIA DE SUBSTANCIA ORGÂNICAS E MINERAIS ESTRANHOS A COMPOSIÇÃO NORMAL DO SAL; INSOLÚVEIS TOTAIS NA ÁGUA DE NO MÁXIMO 0,3% GRAUS DE TUBIDEZ NO MAXIMO DE 50, PARA PRODUTOS CÁRNEOS;	Kg	300	300	80	1,72	516,00	300	009008
69	SAL FINO, COM TEOR EM CLORETO DE SÓDIO NO MÍNIMO DE 98,5%, AUSÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS ORGÂNICAS E MINERAIS ESTRANHAS A COMPOSIÇÃO NORMAL DE SAL; INSOLÚVEIS TOTAIS NA ÁGUA DE NO MÁXIMO 0,2% E GRAU DE TURBIDEZ NO MÁXIMO DE 25; PARA PRODUTOS DERIVADOS DO LEITE.	Kg	80	80	24	1,72	137,60	80	009008
70	TEMPERO COMPLETO. TEMPERO CULINARIO (CONDIMENTO) EM PO, NOME TEMPERO CULINARIO (CONDIMENTO) EM PO. INGREDIENTES: SAL, AMIDO, CEBOLA, OLEÍNA DE PALMA, ALECRIM, ALHO, PIMENTA-DO-REINO, AIPO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL CÚRCUMA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO.CONTÉM GLÚTEN.	Kg	30	30	9	10,28	308,40	30	0067008

71	MELHORADOR EM PÓ – PREPARADO EM PÓ PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO. PREPARADO PANIFICAÇÃO, NOME PREPARADO PANIFICAÇÃO	Kg	50	50	15	16,55	827,50	50		150762
72	PÁPRICA DOCE. CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA PÁPRICA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DOCE	Kg	15	15	5	15,58	233,70	15		337461
73	PÁPRICA PICANTE. CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA PÁPRICA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PICANTE	Kg	15	15	5	15,75	236,25	15		337460
74	EMULSIFICANTE. EMULSIFICANTE ALCALINO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, TEOR DE P2O5 - 55,0% MIN, UMIDADE 0,2%, ARSÊNICO 3 PPM, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO, COR BRANCA, SOLUBILIDADE SOLÚVEL ÁGUA, APLICAÇÃO ESTABILIZAR GORDURA EMBUTIDOS CARNES E DERIVADOS	Kg	10	10	3	17,28	172,80	10		236206
75	ESTABILIZANTE ALIMENTAR, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO HETEROGÊNEO, INGREDIENTES PIMENTA CALABREZA, NÓZ MOSCADA, ERVA DOCE, PÁPIKA,, COR MARROM, FINALIDADE ANTIOXIDANTE, APLICAÇÃO EMBUTIDOS E DERIVADOS DE CARNE	Kg	10	10	3	23,19	231,90	10		236236
76	TRIPA SECA ARTIFICIAL PARA SALSICHA. TRIPA, TIPO ARTIFICIAL PELÁVEL, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE SALSICHA	Kg	10	10	3	61,57	615,70	10		255757
77	TRIPA SECA ARTIFICIAL PARA SALSICHÃO. TRIPA, TIPO TRIPA FIBROSA DE HIDRATO DE CELULOSE RECOBERTA, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE MORTADELA, APRESENTAÇÃO GROSSO CALIBRE(80 A 100MM), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PARA MORTADELA DE 5KG	Kg	10	10	3	56,28	562,80	10		255759

78	TRIPA SECA NATURAL PARA LINGÜIÇA SUINA/ CAPRINA. TRIPA, TIPO SUÍNA, DIÂMETRO 28/30, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE LINGUIÇA	Kg	10	10	3	82,65	826,50	10	248823
79	TRIPA SECA ARTIFICIAL PARA LINGÜIÇA FINA. TRIPA, NOME TRIPA	Kg	10	10	3	56,28	562,80	10	131342
80	TRIPA SECA NATURAL PARA SALAMINHO ITALIANO. TRIPA, TIPO BOVINA, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE SALAME, APRESENTAÇÃO TRIPA RETA	Kg	10	10	3	41,60	416,00	10	255762
81	AMACIANTE DE CARNES TOQUE DO CHEF. AMACIADOR EM PO DE CARNE, NOME AMACIADOR EM PO DE CARNE	Kg	20	20	6	32,88	657,60	20	74292
82	ÁLCOOL ETÍLICO, NOME ÁLCOOL ETÍLICO. ÁLCOOL DE CEREAL	L	10	10	3	17,54	175,40	10	150370
83	CAFEÍNA, NOME CAFEINA	Kg	5	5	2	71,55	357,75	5	103632
84	PÓ PARA SORVETE, NOME PO PARA SORVETE. LIGA NEUTRA. BASE NEUTRA PARA CONGELADOS COMESTÍVEIS	Kg	30	30	9	25,28	758,40	30	32263
85	EMULSIFICANTE. PARA CONGELADOS COSMETÍVEIS	Kg	10	10	3	12,44	124,40	10	151000
86	FIXADOR COR, ASPECTO FÍSICO PÓ, SOLUBILIDADE ÁGUA 20 °C, TEOR SACAROSE 21%, UMIDADE 2 %, COMPONENTES ERITORBATO DE SÓDIO E ÁCIDO ASCÓRBICO, TEOR ACIDEZ 3,92, VARIAÇÃO DE +/- 0,75, EM 1% DE SOLUÇÃO, APLICAÇÃO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS COM AÇÃO ANTIOXIDANTE	Pacotes 250g	60	60	18	11,50	690,00	60	237114

87	ESPESSANTE ALIMENTAR, COMPONENTES AMIDO MODIFICADO, ASPECTO FÍSICO PÓ, SOLUBILIDADE EM LÍQUIDOS	Kg	10	10	3	55,24	552,40	10		115550
----	---	----	----	----	---	-------	--------	----	--	--------

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Solicita-se a aquisição dos gêneros alimentícios listados acima para suprir as necessidades do Instituto Federal de Sergipe- Campus São Cristóvão. Abrangendo por sua vez o Setor da Agroindústria através da execução da Cadeia Produtiva Agroindustrial.

Os alunos do Instituto participam de aulas práticas nesse setor. Sabe-se, atualmente, que a Agroindústria é uma das melhores alternativas de geração de renda. Neste sentido, torna-se necessário a aquisição de matérias-primas com a finalidade de executar aulas práticas no Laboratório de Processamento de Massas Alimentícias, Processamento de Frutas e Hortaliças, Processamento de Alimentos de Origem Animal (Carnes e Leites) bem como nos Laboratórios de Microbiologia, Análises Físico-Químicas e Análises Sensoriais do Curso Técnico em Agroindústria que exige em suas formulações condimentos/temperos específicos para a elaboração de produtos cárneos, a exemplo, lingüiças toscana e calabresa, marinados, salsicha, presunto, defumados e outros, e vegetais (frutas, hortaliças). Convém salientar que durante o desenvolvimento destas práticas pedagógicas é fundamental oferecer condições favoráveis ao educando, compatíveis com o Projeto Pedagógico do Curso e as exigências do mundo do trabalho, através de ciência e tecnologia, com a certeza de estar contribuindo efetivamente para sua qualidade técnica profissional.

Com base neste propósito, reafirmamos o fundamental papel educativo que este Instituto exerce em sua prestação de serviços ao educando e sua intermediação e compromisso assumindo com a comunidade civil, industrial e rural neste Estado, além de cumprir as legislações vigentes e pertinentes.

2.2. O uso do Sistema de Registro de Preços para essa contratação está fundamentado nos incisos I e IV, do art. 3º, do Dec. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, visto que, pelas

características e pela natureza do objeto da licitação, haverá a necessidade de solicitações frequentes dos serviços pela Administração, não sendo possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. O objeto a ser contratado é de natureza comum conforme termos do parágrafo único, do art. 1º, da lei 10.520, de 2002.

4. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento da nota de empenho, no(s) seguinte(s) endereço(s) especificado(s) na tabela abaixo, no horário normal de expediente das 08 h às 11 h e das 14 h às 17 h, de segunda a sexta-feira.

UASG	UG	ENDEREÇO	SETOR	TEL	RESPONSÁVEL
158392	IFS – Campus São Cristóvão	Rodovia BR-101, Km 96, Povoado Quissamã - São Cristovão / Sergipe CEP: 49.100-000 CNPJ: 10.728.444/0002-82.	COAL – Almoxarifado	(79) 3711-3059	Luiz Alberto Alves Santos

4.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80 % (oitenta por cento) do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato ou instrumento equivalente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

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

4.6.1. O fornecedor será responsável pelo descarregamento e acondicionamento do objeto em local determinado pelo IFS – Campus São Cristóvão.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

6.1.6. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos quantitativos do objeto até 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.

6.1.7. Todo deslocamento para entrega dos objetos solicitados, em qualquer que seja o campus do gerenciador ou participantes, todos os custos correrão por conta da contratada.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

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

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

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

10.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação ou execução do objeto;

10.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. fraudar na execução do contrato ou instrumento equivalente;

10.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. cometer fraude fiscal;

10.1.6. não manter a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.2.2. multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

10.2.3. multa compensatória 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, no caso de inexecução total do objeto;

10.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

10.2.6. impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

10.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

10.3.1. tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.3.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.3.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

10.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

São Cristóvão, 26 de setembro de 2016.

Geneluce Cruz Siqueira Santana
Coordenadora de Produção de Agroindústria

Requisitante

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

() Aprovado () Não Aprovado

Data: ____ / ____ / ____

ALFREDO FRANCO CABRAL
Diretor-Geral

De Acordo com Inciso II, Art. 9º do Decreto nº 5.450/2005