



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

TERMO DE REFERENCIA

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO – SRP Nº 112/2023

PROCESSO Nº 23353.002208/2023-63

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de frutas e verduras para atender ao setor de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

| Item | Quant | Unidade | Descrição dos Produtos  | Preço Médio Unitário R\$ | Preço Total R\$      |
|------|-------|---------|---|--------------------------|----------------------|
| 1    | 1500  | Unidade | <b>Abacaxi - Fruta in natura</b> , tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Com peso igual ou superior a 1500g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 7,96                 | <b>R\$ 11.940,00</b> |
| 2    | 5000  | Kg      | <b>Banana caturra</b> – Fruta in natura, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Com comprimento não inferior a 16 cm. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. <b>Entrega duas vezes por semana</b>                                   | R\$ 3,21                 | <b>R\$ 16.050,00</b> |
| 3    | 3000  | Kg      | <b>Banana prata</b> - Fruta in natura, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. <b>Entrega duas vezes por semana</b> | R\$ 5,65                 | <b>R\$ 16.950,00</b> |
| 4    | 2500  | Kg      | <b>Laranja pêra</b> – Fruta in natura, limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 3,00                 | <b>R\$ 7.491,67</b>  |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|    |      |    |   |          |                      |
|----|------|----|---|----------|----------------------|
| 5  | 500  | Kg | <b>Limão tahiti</b> – Fruta in natura, limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 4,19 | <b>R\$ 2.093,33</b>  |
| 6  | 6000 | Kg | <b>Maçã vermelha Fuji</b> – Fruta in natura, limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 8,96 | <b>R\$ 53.760,00</b> |
| 7  | 2000 | Kg | <b>Mamão formosa</b> - Fruta in natura, tipo: mamão formosa, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 8,99 | <b>R\$ 17.973,33</b> |
| 8  | 1600 | Kg | <b>Manga - Limpas</b> , madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 6,47 | <b>R\$ 10.357,33</b> |
| 9  | 1500 | Kg | <b>Melancia</b> - Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 5 e 8 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b> | R\$ 3,22 | <b>R\$ 4.835,00</b>  |
| 10 | 1500 | Kg | <b>Melão</b> - Fruta in natura, tipo: melão, espécie: amarelo, aplicação alimentar. Apresentação: limpa, madura, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante. Bem desenvolvida, com grau de maturidade adequado. Casca lisa, sem manchas, sem deformações. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 7,31 | <b>R\$ 10.965,00</b> |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|    |      |                  |   |           |                      |
|----|------|------------------|---|-----------|----------------------|
| 11 | 500  | Ban<br>deja<br>s | <b>Morango</b> - Fruta in natura, tipo: morango, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens contendo de 300 gramas a 400 gramas de morangos. Apresentado em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b> | R\$ 10,41 | <b>R\$ 5.203,33</b>  |
| 12 | 500  | Kg               | <b>Uva Itália</b> - Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 12,82 | <b>R\$ 6.411,67</b>  |
| 13 | 2000 | Kg               | <b>Aipim in natura sem casca</b> , congelado, aplicação alimentícia, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro de 30 a 50mm e comprimento de 220 a 440 mm. Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem pontas fibrosas, sem partes murchas ou secas, sem podridão e sem manchas. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 9,26  | <b>R\$ 18.520,00</b> |
| 14 | 50   | Kg               | <b>Alho, condimento, apresentação natural</b> , aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, aplicação culinária em geral. Nobre, extra, maduro, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações, cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 40g. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 29,53 | <b>R\$ 1.476,50</b>  |
| 15 | 250  | Unid<br>ade      | <b>Alho-poró</b> , espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescendo, são e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 5,49  | <b>R\$ 1.373,33</b>  |
| 16 | 600  | Kg               | <b>Batata baroa</b> , mandioquinha ou batata salsa - Tubérculo in natura, tipo batata, espécie salsa. Limpa, madura, firme, com coloração amarelada homogênea, sem rachaduras, sem podridão ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas. Comprimento entre 90 e 180mm e diâmetro médio de 45mm. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 8,65  | <b>R\$ 5.188,00</b>  |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|    |      |         |  |          |                      |
|----|------|---------|--|----------|----------------------|
| 17 | 3000 | Kg      | <b>Batata doce, branca</b> - Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundas. Isenta de cortes e contusões. Com peso igual ou superior a 200g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 4,23 | <b>R\$ 12.690,00</b> |
| 18 | 8000 | Kg      | <b>Batata inglesa, média</b> - Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 60 e 100mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b> | R\$ 5,29 | <b>R\$ 42.320,00</b> |
| 19 | 1200 | Kg      | <b>Beterraba</b> - Limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 4,79 | <b>R\$ 5.748,00</b>  |
| 20 | 2000 | Unidade | <b>Brócolis Chinês</b> limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 5,76 | <b>R\$ 11.520,00</b> |
| 21 | 4000 | Kg      | <b>Cebola de cabeça branca</b> - De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>                                 | R\$ 3,98 | <b>R\$ 15.906,67</b> |
| 22 | 300  | Kg      | <b>Cebola de cabeça roxa</b> - De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 7,81 | <b>R\$ 2.343,00</b>  |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|    |      |         |   |          |                      |
|----|------|---------|---|----------|----------------------|
| 23 | 1200 | Kg      | <b>Cenoura</b> - Extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 5,93 | <b>R\$ 7.112,00</b>  |
| 24 | 2500 | Kg      | <b>Chuchu</b> - Comum, extra limpo, tenro, com casca íntegra e praticamente lisa. Coloração uniforme característica à cada variedade. Sem partes fibrosas ou empedradas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, de tamanho médio (frutos com comprimento de 100 a 120mm e maior comprimento transversal de 50mm) ou graúdo (frutos com comprimento de 120 a 180mm e com até 130mm de maior medida transversal). Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 3,32 | <b>R\$ 8.300,00</b>  |
| 25 | 2000 | Unidade | <b>Couve flor</b> - Limpa, tenra, firme, compacta, sem folhas, sem manchas ou danos profundos, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho Médio (em torno de 1200g) ou graúdo (em torno de 2400g). Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 7,99 | <b>R\$ 15.973,33</b> |
| 26 | 800  | kg      | <b>Pepino japonês Vegetal in natura, tipo:</b> pepino japonês, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração: verde bem escuro. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 20 e 30cm, diâmetro entre 20mm e 40mm -, grau de maturação adequado. Livre de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  | R\$ 8,92 | <b>R\$ 7.138,67</b>  |
| 27 | 1500 | Kg      | <b>Pepino Vegetal in natura, tipo:</b> pepino extra, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm - grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b> | R\$ 5,96 | <b>R\$ 8.935,00</b>  |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|    |      |          |   |           |                     |
|----|------|----------|---|-----------|---------------------|
| 28 | 150  | Kg       | <b>Pimentão amarelo</b> - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra amarelo, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>    | R\$ 24,33 | <b>R\$ 3.649,00</b> |
| 29 | 750  | Kg       | <b>Pimentão verde</b> - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido e embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>           | R\$ 8,99  | <b>R\$ 6.740,00</b> |
| 30 | 150  | Kg       | <b>Pimentão vermelho</b> - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra vermelho, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme, bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b> | R\$ 24,33 | <b>R\$ 3.649,00</b> |
| 31 | 1000 | Unidades | <b>Repolho</b> – grupo verde (branco), com formato de cabeça redonda, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Categoria: extra e de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.   | R\$ 3,48  | <b>R\$ 3.483,33</b> |
| 32 | 250  | Bananas  | <b>Tomate cereja</b> - Vegetal in natura, tipo: tomate cereja, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>   | R\$ 6,49  | <b>R\$ 1.623,33</b> |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|                  |      |    |  |                   |                      |
|------------------|------|----|--|-------------------|----------------------|
| 33               | 1000 | Kg | <b>Tomate italiano</b> - Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>          | R\$ 9,99          | <b>R\$ 9.986,67</b>  |
| 34               | 2500 | Kg | <b>Tomate maduro para molho</b> - Vegetal in natura, tipo: tomate para cocção, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b> | R\$ 7,29          | <b>R\$ 18.233,33</b> |
| 35               | 5000 | Kg | <b>Tomate salada</b> - Vegetal in natura, tipo: tomate para salada, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>            | R\$ 8,31          | <b>R\$ 41.550,00</b> |
| <b>TOTAL R\$</b> |      |    |  | <b>417.489,83</b> |                      |

1.2 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura da ata de registro de preços prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul possui três unidades, a Unidade Sede e Unidade Urbana contam com refeitórios que oferecem refeições para os alunos internos e semi-externos, necessitando de gêneros alimentícios para atender as demandas das refeições. O refeitório da Unidade Sede funciona das 06h às 20h e da Unidade Urbana funciona das 8h às 16h, fornecendo em média 1.500 refeições por dia.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade **pregão**, em sua forma **eletrônica**.

### 5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1 - Que 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;

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

### 6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. O prazo de entrega é de até 15 (quinze) dias, contados do(a) do recebimento da nota de empenho, no seguinte endereço: Instituto Federal Catarinense – Unidade Sede, Estrada do Redentor, nº 5665 – Bairro: Canta Galo, CEP: 89163-356 – Rio do Sul/SC. Para os Órgãos participantes os endereços estão elencados no item 1.3 deste termo de referência.

6.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a especificada na descrição detalhada do item.

6.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.4. 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.5. 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.

6.5.1. 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.

Rua Mafalda Lingner Porto, 093 - Bairro Progresso - 89163-644 – Rio do Sul  
(47) 3520-8223 – [compras.riodosul@ifc.edu.br](mailto:compras.riodosul@ifc.edu.br)  
[www.ifc-riodosul.edu.br](http://www.ifc-riodosul.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

- 6.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 6.7. Os bens deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local de entrega.
- 6.8. A despesa relativa a entrega do objeto correrá por conta exclusiva da contratada.
- 6.9. A CONTRATAÇÃO PARA O FORNECIMENTO DOS ITENS SERÁ DE FORMA PARCELADA, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993;

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

### **7.1. São obrigações da Contratante:**

- 7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 7.1.2. 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;
- 7.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 8.1. 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:

- 8.1.1. 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, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

8.1.2. 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);

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

8.1.4. 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;

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

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

## 9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

## 11. CONTROLE DA EXECUÇÃO

11.1. 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.

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

11.2. 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.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 12. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

12.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

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

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

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

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

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

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

### 13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

13.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

13.6. 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.

13.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

#### **14. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO**

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1. Haverá apenas a entrega de bens, sem a instalação de equipamentos ou execução de obras, e por decisão da Administração, tal garantia foi dispensada, considerando a eficácia na aplicação de penalização, caso a licitante vencedora não cumpra com as cláusulas editalícias.

#### **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

15.1.1. Falhar na execução do contrato, pela inexecução total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. Fraudar na execução do contrato;

15.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; ou

15.1.5. Cometer fraude fiscal;

Rua Mafalda Lingner Porto, 093 - Bairro Progresso - 89163-644 – Rio do Sul  
(47) 3520-8223 – [compras.riodosul@ifc.edu.br](mailto:compras.riodosul@ifc.edu.br)  
[www.ifc-riodosul.edu.br](http://www.ifc-riodosul.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

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

15.2.1. **Advertência por escrito**, quando não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não prejuízos significativos para o serviço contratado;

15.2.2. **Multa:**

15.2.2.1. 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;

15.2.2.2. Multa compensatória de 05% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

15.2.3. **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

15.2.4. **Suspensão de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com consequente descredenciamento no SIACAF pelo prazo de até cinco anos;

15.2.5. **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;

15.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 15.2.4 também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.4. As sanções previstas nos subitens 15.2.1, 15.2.3, 15.2.4 e 15.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

15.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.6. 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.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

15.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

15.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

15.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

16.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

16.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

16.3. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.3.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços no Termo de Referência item 1.1

16.3.2. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

**17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

17.1. O custo estimado da contratação: conforme valores da tabela do item 1.1

**18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

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

**19 DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**19.1** O Diretor-Geral do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei Nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, Lei nº 10.520/02, de 17/07/02 e Decreto nº 10.024/19, de 20/09/2019, aprova o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico.

Adriano Becker (Assinado Eletronicamente)  
Diretor de Administração e Planejamento  
IFC – Campus Rio do Sul

André Kuhn Raupp (Assinado Eletronicamente)  
Diretor Geral  
IFC – Campus Rio do Sul



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

Apêndice do Termo de Referência:

**Estudo Técnico Preliminar nº 180/2023**

### 1. Informações Básicas

Número do Processo: **23353.002208/2023-63**

### 2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal Catarinense - Campus Rio do Sul possui três unidades, a Unidade Sede e Unidade Urbana contam com refeitórios que oferecem refeições para os alunos internos e semi-externos, necessitando de gêneros alimentícios para atender as demandas das refeições. O refeitório da Unidade Sede funciona das 06h às 20h e da Unidade Urbana funciona das 08h às 16h, fornecendo em média 1.500 refeições por dia.

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante                       | Responsável    |
|---|----------------|
| Direção de Administração e Planejamento | Adriano Becker |

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para o correto cumprimento junto à aquisição de gêneros alimentícios, o fornecedor deverá atender integralmente aos requisitos previstos no Termo de Referência bem como no Edital de licitação.

O contratado deverá entregar o material no prazo máxima de até 30 (trinta) dias, contados do(a) do recebimento da Nota de Empenho,

O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O contratado deverá fornecer materiais novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade,



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos materiais fornecidos. Caso seja necessária averiguação das especificações técnicas dos objetos, a contratada deverá apresentar catálogos, manuais, folders ou prospectos do objeto no prazo estipulado pela Contratante.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos materiais, sem qualquer ônus para o IFC.

O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades;

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

## 5. Levantamento de Mercado

A metodologia de cálculo foi baseado na planilha de formação de preços elaborada pelo setor de compras, através de pesquisa de preços realizadas com três fornecedores locais.

## 6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de Frutas e Verduras para atender ao setor de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As estimativas apresentadas foram baseadas nas quantidades necessárias para o fornecimento de refeições diárias e foram solicitadas pela nutricionista responsável.

Os quantitativos são os seguintes:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

Planilha de Informação de Itens

| Item | Quantidade | Unidade | Descrição dos produtos   |
|------|------------|---------|--|
| 1    | 1500       | Unidade | <b>Abacaxi - Fruta in natura</b> , tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Com peso igual ou superior a 1500g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>   |
| 2    | 5000       | Kg      | <b>Banana caturra</b> – Fruta in natura, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Com comprimento não inferior a 16 cm. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>   |
| 3    | 3000       | Kg      | <b>Banana prata</b> - Fruta in natura, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>   |
| 4    | 2500       | Kg      | <b>Laranja pêra</b> – Fruta in natura, limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>  |
| 5    | 500        | Kg      | <b>Limão tahiti</b> – Fruta in natura, limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>  |
| 6    | 6000       | Kg      | <b>Maçã vermelha Fuji</b> – Fruta in natura, limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>  |
| 7    | 2000       | Kg      | <b>Mamão formosa</b> - Fruta in natura, tipo: mamão formosa, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>   |
| 8    | 1600       | Kg      | <b>Manga - Limpa</b> , madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>  |
| 9    | 1500       | Kg      | <b>Melancia</b> - Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 5 e 8 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b> |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|    |      |                  |  |
|----|------|------------------|--|
| 10 | 1500 | Kg               | <p><b>Melão</b> - Fruta in natura, tipo: melão, espécie: amarelo, aplicação alimentar. Apresentação: limpa, madura, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante. Bem desenvolvida, com grau de maturidade adequado. Casca lisa, sem manchas, sem deformações. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.</p> <p><b>Entrega duas vezes por semana.</b></p>  |
| 11 | 500  | Bandejas de 270g | <p><b>Morango</b> - Fruta in natura, tipo: morango, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens contendo de 300 gramas a 400 gramas de morangos. Apresentado em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.</p> <p><b>Entrega duas vezes por semana.</b></p> |
| 12 | 500  | Kg               | <p><b>Uva Itália</b> - Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem.</p> <p><b>Entrega duas vezes por semana.</b></p>  |
| 13 | 2000 | Kg               | <p><b>Aipim in natura sem casca</b>, congelado, aplicação alimentícia, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro de 30 a 50mm e comprimento de 220 a 440 mm. Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem pontas fibrosas, sem partes murchas ou secas, sem podridão e sem manchas. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais.</p> <p><b>Entrega duas vezes por semana.</b></p>  |
| 14 | 50   | Kg               | <p><b>Alho, condimento, apresentação natural</b>, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, aplicação culinária em geral. Nobre, extra, maduro, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações, cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 40g.</p> <p><b>Entrega duas vezes por semana.</b></p>  |
| 15 | 250  | Unidade          | <p><b>Alho-poró</b>, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgente, são e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.</p> <p><b>Entrega duas vezes por semana.</b></p>   |
| 16 | 600  | Kg               | <p><b>Batata baroa</b>, mandioquinha ou batata salsa - Tubérculo in natura, tipo batata, espécie salsa. Limpa, madura, firme, com coloração amarelada homogênea, sem rachaduras, sem podridão ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas. Comprimento entre 90 e 180mm e diâmetro médio de 45mm.</p> <p><b>Entrega duas vezes por semana.</b></p>   |
| 17 | 3000 | Kg               | <p><b>Batata doce, branca</b> - Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundas. Isenta de cortes e contusões. Com peso igual ou superior a 200g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.</p> <p><b>Entrega duas vezes por semana.</b></p>   |
| 18 | 8000 | kg               | <p><b>Batata inglesa, média</b> - Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada /lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 60 e 100mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.</p> <p><b>Entrega duas vezes por semana.</b></p>   |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|    |      |         |   |
|----|------|---------|---|
| 19 | 1200 | Kg      | <b>Beterraba</b> - Limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>   |
| 20 | 2000 | Unidade | <b>Brócolis Chinês</b> limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>  |
| 21 | 4000 | Kg      | <b>Cebola de cabeça branca</b> - De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>                                    |
| 22 | 300  | Kg      | <b>Cebola de cabeça roxa</b> - De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>   |
| 23 | 1200 | Kg      | <b>Cenoura</b> - Extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>  |
| 24 | 2500 | Kg      | <b>Chuchu</b> - Comum, extra limpo, tenro, com casca íntegra e praticamente lisa. Coloração uniforme característica à cada variedade. Sem partes fibrosas ou empedradas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, de tamanho médio (frutos com comprimento de 100 a 120mm e maior comprimento transversal de 50mm) ou graúdo (frutos com comprimento de 120 a 180mm e com até 130mm de maior medida transversal). Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b> |
| 25 | 2000 | Unidade | <b>Couve flor</b> - Limpa, tenra, firme, compacta, sem folhas, sem manchas ou danos profundos, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho Médio (em torno de 1200g) ou Graúdo (em torno de 2400g). Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>  |
| 26 | 800  | kg      | <b>Pepino japonês Vegetal in natura, tipo:</b> pepino japonês, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração: verde bem escuro. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 20 e 30cm, diâmetro entre 20mm e 40mm -, grau de maturação adequado. livre de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem. <b>Entrega duas vezes por semana</b>  |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|    |      |          |  |
|----|------|----------|--|
| 27 | 1500 | Kg       | <b>Pepino Vegetal in natura</b> , tipo: pepino extra, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm - grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da CNNPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>   |
| 28 | 150  | Kg       | <b>Pimentão amarelo</b> - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra amarelo, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana</b>     |
| 29 | 750  | Kg       | <b>Pimentão verde</b> - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido e embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>           |
| 30 | 150  | Kg       | <b>Pimentão vermelho</b> - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra vermelho, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b> |
| 31 | 1000 | Unidades | <b>Repolho</b> – grupo verde (branco), com formato de cabeça redonda, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Categoria: extra e de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.  |
| 32 | 250  | Bandejas | <b>Tomate cereja</b> - Vegetal in natura, tipo: tomate cereja, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>   |
| 33 | 1000 | Kg       | <b>Tomate italiano</b> - Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>   |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

|    |      |    |   |
|----|------|----|---|
| 34 | 2500 | Kg | <b>Tomate maduro para molho</b> - Vegetal in natura, tipo: tomate para cocção, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b> |
| 35 | 5000 | Kg | <b>Tomate salada</b> - Vegetal in natura, tipo: tomate para salada, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. <b>Entrega duas vezes por semana.</b>            |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

A presente contratação tem o valor estimado de R\$ 417.489,83 - (Quatrocentos e dezessete mil, quatrocentos e oitenta e nove reais e oitenta e três centavos).

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há parcelamento da solução. Pela natureza do objeto, será considerada a entrega por item, sendo divisível a entrega do objeto, conforme demanda e conforme disponibilidade de recursos financeiros. Não há a obrigatoriedade do consumo da Ata de Registro de Preços ser realizada em sua totalidade.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição do objeto desta licitação está alinhada ao planejamento da Instituição e estão previsto no Plano Anual de Contratações - 2023.

## 12. Resultados Pretendidos

Aquisição de Frutas e Verduras (gêneros alimentícios) para atender ao setor de Alimentação e Nutrição do IFC – Campus Rio do Sul.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas. O IFC Campus Rio do Sul faz a aquisição deste objeto anualmente.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

#### 14. Possíveis Impactos Ambientais

Em observância da instrução normativa critérios sustentabilidade N° 01 de 19 de janeiro de 2010 no seu artigo 5º, faz-se necessário, sempre que possível que:

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

#### 15. Declaração de Viabilidade

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

#### 16. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento declara viável esta contratação

#### 17. Responsáveis

**DANIEL COSTA PITTALUGA**  
Coordenador de Compras e Licitações.

**ADRIANO BECKER**  
Diretor de Administração e Planejamento.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

**ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP Nº 112/2023)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 112/2023**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.002208/2023-63**

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º XX/2023

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul, com sede na Estrada do Redentor, 5665, Canta Galo, em Rio do Sul/SC, CEP 89163-356, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.635.424/0002-67, neste ato representado pelo seu Diretor, senhor André Kuhn Raupp, nomeado(a) pela Portaria nº 108/2020 de 28 de janeiro de 2020, publicada no DOU de 29 de janeiro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1.810.848, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 112/2023, publicada no DOU de XX/XX/2023, **processo administrativo n.º 23353.002208/2023-63** RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **aquisição de frutas e verduras para atender ao setor de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul.**

- 1.1 Especificados no item 1.1 do Termo de Referência, Anexo I do edital de **Pregão nº 112/2023**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

- 2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|                       |
|-----------------------|
| <b>Fornecedor:</b>    |
| <b>CNPJ:</b>          |
| <b>Endereço:</b>      |
| <b>Contato:</b>       |
| <b>Representante:</b> |



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

| Item | Quant. Total | Unid. | Descrição | Local de Entrega | Valor Unitário | Total |
|------|--------------|-------|-----------|------------------|----------------|-------|
|      |              |       |           | Rio do Sul/SC    |                |       |

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

### 3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão

4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

4.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).

4.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

## 5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

## 6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

- 6.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- 6.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- 6.7.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;
- 6.7.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 6.7.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 6.7.4. Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 6.9.1. Por razão de interesse público; ou
- 6.9.2. A pedido do fornecedor.

## **7. DAS PENALIDADES**

- 7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
- 7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.
- 7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense - Rio do Sul

---

órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## 8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Rio do Sul/SC, XX de XX de 2023

---

Representante do Órgão

---

Representante da Empresa