



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

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

Nº 36/2021

PROCESSO Nº 23353.000863/2021-15

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul, por meio da coordenação de compras e licitações, sediado na Estrada do Redentor nº 5665, bairro Canta Galo – Rio do Sul – SC, realizará licitação, para **Registro de Preços**, na modalidade **Pregão**, na forma **Eletrônica**, com critério de julgamento **Menor Preço por item**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **13/05/2021**.

Horário: 09h (horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

Uasg: 158125

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de Gêneros Alimentícios para o IFC – Campus Rio do Sul e demais Campus participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. As unidades de fornecimento e descrição dos itens estão especificados no Termo de Referência – Anexo I deste edital. Em caso de divergência com o sistema comprasnet, prevalece o edital.

2. DOS REGISTRO DE PREÇOS

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



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

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sitio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira –ICO – Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, exceto para os itens: 21, 42, 43, 45, 47, 49, 50, 52, 53, 55, 58, 60, 61, 171.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);



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

- 4.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.3.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- 4.4.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.4.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
- 4.4.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.4.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.4.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.4.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.4.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.4.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.4.8. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.



5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.



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

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.



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

- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 01 (um) por cento.
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.



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

7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.26.1. No país;

7.26.2. Por empresas brasileiras;

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

7.26.4. Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.



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

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas), sob pena de não aceitação da proposta.

8.6.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu anterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-

8.6.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 (três) dias úteis contados da solicitação.

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

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

8.6.3.3. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

8.6.3.3.1. Amostra dentro do prazo de validade;

8.6.3.3.2. Amostra da mesma marca cotada;

Rua Mafalda Lidner Porto, 93 - Bairro Progresso - 89163-644 – Rio do Sul

(47) 3520-8216 – compras.riodosul@ifc.edu.br

www.ifc-riodosul.edu.br



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

8.6.3.3.3. Amostra de acordo com a descrição do item licitado.

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

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

8.6.3.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.6.3.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 05 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.6.3.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

8.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.



9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também poderá ser realizada em nome de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;



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

- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 9.8. **Habilitação jurídica:**
- 9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil



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

das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

9.8.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

9.8.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

9.9.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

9.9.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

9.9.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. **Qualificação Econômico-Financeira.**



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

9.10.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrado na junta comercial do estado, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.1.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.10.1.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.1.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.10.1.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.10.2. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.3. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.



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

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.18.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.



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

- 10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:



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

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



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

16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.3 O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceite.

16.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.4.1 Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceite no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

17.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

17.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

17.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

17.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.



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

17.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

17.5. Previamente à contratação a Administração realizará 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, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

17.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

18.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.



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

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 22.1.1. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
 - 22.1.2. Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
 - 22.1.3. Apresentar documentação falsa;
 - 22.1.4. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 22.1.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 22.1.6. Não mantiver a proposta;
 - 22.1.7. Cometer fraude fiscal;
 - 22.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;
- 22.2. 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.
- 22.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 22.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 22.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 22.4.2. Multa de 0,5% (zero vírgula cinco) por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 22.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 22.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 22.5. 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;
- 22.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 22.7. 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.



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

22.8. 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.

22.9. 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.

22.10. 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.

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

22.12. 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.

22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

23.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

23.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

23.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras.riodosul@ifc.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Mafalda Lidner Porto, 93 - Bairro Progresso - 89163-644 – Rio do Sul, setor de Compras e Licitações.

24.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.



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

- 24.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 24.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- 24.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 24.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 25.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 25.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 25.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 25.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 25.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.



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

25.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.ifc-riodosul.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Mafalda Lidner Porto, 93 - Bairro Progresso - 89163-644 – Rio do Sul - SC, nos dias úteis, no horário das 08hs às 12h e 13h às 17hs, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

25.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

25.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

25.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços, se for o caso.

Rio do Sul, 27 de abril de 2021

André kuhn Raupp – Assinado Digitalmente
Diretor Geral



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

ANEXO I – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 36/2021
PROCESSO Nº 23353.000863/2021-15

TERMO DE REFERENCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para o IFC – Campus Rio do Sul e demais Campus participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Quant. Total	Unidade de Medida	Descrição	Quant. Por Local de Entrega	Média Unit	Média Total
1	332	Lata 820g, drenado 400g	Abacaxi rodela em calda, embalagem íntegra. Composição: abacaxi, água e açúcar. Com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e prazo de validade impressos na lata.	Abelardo Luz/SC 80 Concórdia/SC 132 Rio do Sul/SC 120	9,25	3.072,11
2	1260	400g	Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	Abelardo Luz/SC 300 Concórdia/SC 20 Rio do Sul/SC 400 Santa Rosa do Sul/SC 540	2,92	3.679,20
3	750	Caixa 200ml	Achocolatado líquido – com leite integral pronto para beber, caixa longa vida de 200 ml com canudo. Sem corantes. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega.	Rio do Sul/SC 750	0,84	632,50
4	500	Embalagem 200ml	Achocolatado zero lactose. Achocolatado líquido com leite zero lactose pronto para beber, caixa longa vida de 200 ml com canudo. Para dietas com restrição de lactose. Marcas de referência: Toddynho, Nescau, Choco Milk. Validade mínima de 04 meses contados a partir da data de entrega	Rio do Sul/SC 500	2,74	1.370,00
5	2172	5kg	Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	Abelardo Luz/SC 150 Concórdia/SC 1172 Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 600	13,60	29.531,96



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

6	45	50g	Açúcar de baunilha – contendo açúcar e fava de baunilha. Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade	Abelardo Luz/SC 10 Concórdia/SC 10 Rio do Sul/SC 25	26,13	1.175,85
7	150	1kg	Açúcar mascavo – embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Deve ser entregue íntegro, seco, livre de fungos e conter a empresa fabricante . Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega.	Abelardo Luz/SC 40 Concórdia/SC 73 Rio do Sul/SC 12 Santa Rosa do Sul/SC 25	9,32	1.397,50
8	1662	5kg	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	Abelardo Luz/SC 50 Araquari/SC 200 Blumenau/SC 10 Concórdia/SC 1021 Rio do Sul/SC 301 Videira/SC 80	15,45	25.677,90
9	18	Caixa com 400 unidades	Açúcar refinado – granulado, branco, 1ª qualidade, em sachês de 5g. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega.	Concórdia/SC 6 Rio do Sul/SC 12	16,09	289,62
10	61	80ml	Adoçante dietético – líquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano.	Abelardo Luz/SC 2 Concórdia/SC 10 Rio do Sul/SC 25 Videira/SC 24	4,41	269,01
11	1064	500ml	Água mineral sem gás.	Concórdia/SC 500 LUZERNA/SC24 Rio do Sul/SC 300 Videira 240	1,45	1.546,35
12	226	100g	Alecrim – desidratado, aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 20 Concórdia/SC 206	3,97	897,22
13	177	1kg	Alho em pasta com sal – contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC20 Concórdia/SC7 Rio do Sul/SC 150	11,25	1.991,25



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

14	558	400g	Alimento sabor morango – pó para preparo de alimento sabor morango, acondicionado em lata contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Com data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Concórdia/SC 8 Santa Rosa do Sul/SC 500 Rio do Sul/SC 50	10,71	5.974,32
15	2580	Kg	Almôndegas de carne bovina congelada. Unidade com aproximadamente 30g. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante e451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante e316). Embalagem primária: embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. Prazo de validade: mínimo de 04 meses. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com baixa quantidade de sódio.	Rio do Sul/SC 1200 Santa Rosa do Sul/SC 1380	14,89	38.424,80
16	693	500g	Amendoim cru descascado – tipo 1, classe miúda, selecionado. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 300 Concórdia/SC 353 Santa Rosa do Sul/SC 40	6,37	4.414,41



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

17	2041	Embalagem 150g	Amendoim torrado, tipo salgado, descascado, produzido com grãos selecionados, são, insentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, conteúdo informação nutricional e fabricação. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: Yoki, Dori, Dr. Oetker, Elmachips e Noroeste	Concórdia/SC 1001 Santa Rosa do Sul/SC 1040	5,44	11.103,04
18	1989	1kg	Amido de milho – embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	Abelardo Luz/SC 150 Araquari/SC 10 Concórdia/SC 1531 Rio do Sul/SC 150 Santa Rosa do Sul/SC 156	4,55	9.043,32
19	15	Pacote 1kg	Aroma para aplicação em iogurte FRUTI SHAKE. Sabor: leite condensado, morango, pêssego e abacaxi. Sabor a compinar a cada pedido, pacotes de 1kg com validade mínima de 06 meses contados a partir da data de entrega	Santa Rosa do Sul/SC 15	20,24	303,55
20	5307	kg	Arroz integral - tipo 1. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade	Abelardo Luz/SC 300 Araquari/SC 2400 Concórdia/SC 1802 Rio do Sul/SC 400 Santa Rosa do Sul/SC 405	4,11	21.794,08
21	7902	5kg	Arroz parboilizado – tipo 1, classe longo fino. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico resistente, transparente e íntegra com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega).	Abelardo Luz/SC 400 Araquari/SC 1200 Concórdia/SC 3002 Rio do Sul/SC 2000 Santa Rosa do Sul/SC 1300	17,06	134.781,78



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

22	230	170g	Atum em pedaços ao natural – em conserva a base de água, preparado com pescado limpo e eviscerado. Embalagem limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 180	7,17	1.649,10
23	1974	500g	Aveia/flocos médios – sem açúcar. Embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 100 Araquari/SC 1200 Concórdia/SC 354 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 270	5,21	10.277,96
24	668	500ml	Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Abelardo Luz/SC 30 Concórdia/SC 184 Rio do Sul/SC 300 Santa Rosa do Sul/SC 154	17,62	11.770,16
25	222	Sache drenado 140g	Azeitonas tipo verdes, sem caroço – tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. Fabricação no máximo 60 dias.	Abelardo Luz/SC 50 Concórdia/SC 122 Rio do Sul/SC 50	6,03	1.337,55
26	304	Kg	Bacon defumado em manta. Produto fresco, com pele, embalados à vácuo, refrigerado, e rotulado conforme legislação sanitária vigente.	Abelardo Luz/SC 50 Concórdia/SC 4 Rio do Sul/SC 200 Santa Rosa do Sul/SC 50	28,69	8.722,77



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

27	366	1kg	Banha suína – contendo data de fabricação (não superior a 15 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 60 Concórdia/SC 306	11,18	4.091,88
28	6790	Unidade	Barra de cereais – embalagem com 22 g, nos sabores, aveia e banana e mel, coco com chocolate, morango com chocolate, frutas vermelhas e cookies. Prazo mínimo de validade de 06 meses no ato da entrega.	LUZERNA/SC 1000 Rio do Sul/SC 750 Santa Rosa do Sul/SC 1040 Videira/SC 4000	0,72	4.866,17
29	1310	500g	Batata palha – embalada, tradicional, frita com óleo vegetal comestível, isenta de gordura trans, sem conservantes e corantes, pronta para consumo. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 100 Concórdia/SC 100 Rio do Sul/SC 750 Santa Rosa do Sul/SC 360	9,18	12.025,80
30	104	100g	Bicarbonato de sódio – embalagem resistente, com prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto.	Araquari/SC 20 Concórdia/SC 57 Santa Rosa do Sul/SC 27	5,44	565,76
31	8322	200g	Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabisulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	Araquari/SC 7200 Concórdia/SC 218 Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 54 São Bento do Sul/SC 600	2,23	18.558,06
32	1151	400g	Biscoito de gergelim – Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	Abelardo Luz/SC 400 Concórdia/SC 406 Santa Rosa do Sul/SC 45 São Bento do Sul/SC 300	9,49	10.922,99



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

33	1335	400g	Biscoito doce tipo maria/maisena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 100 Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 485 São Bento do Sul/SC 300	3,66	4.886,10
34	2195	400g	Biscoito doce tipo rosca/sabores chocolate, leite e côco – ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e aromatizante. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	Abelardo Luz/SC 400 Araquari/SC 1200 Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 45 São Bento do Sul/SC 300	3,79	8.319,05
35	400	Pacote 400gr	Biscoito tipo maria ou maisena. Biscoito doce tipo Maria ou Maizena sem lactose, pacote de 400 gramas, embalagem com dupla proteção e pacotes protetores internos. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias	Santa Rosa do Sul/SC 100 São Bento do Sul/SC 300	4,06	1.625,33
36	570	200g	Cacau em pó solúvel – puro, sem açúcar, 100% cacau. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 60 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 100 Araquari/SC 10 Concórdia/SC 403 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 15	13,47	7.676,00



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

37	9510	500g	Cafê em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza.	Abelardo Luz/SC 500 Araquari/SC 2400 Blumenau/SC 200 Concórdia/SC 3500 LUZERNA/SC 5 Rio do Sul/SC 1205 Santa Rosa do Sul/SC 1100 Videira/SC 600	6,03	57.345,30
38	601	200g	Cafê solúvel granulado – tradicional, em frasco de vidro, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 251 Rio do Sul/SC 150	12,32	7.402,32
39	335	100g	Canela em pó – embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante.	Abelardo Luz/SC 50 Concórdia/SC 208 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 27	3,67	1.229,45
40	287	10g	Canela em rama – produto natural selecionado. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Dados de identificação do produto e marca do fabricante.	Abelardo Luz/SC 20 Concórdia/SC 113 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 104	1,87	536,69
41	40	500g	Canjica – tipo grupo pura, tipo classe amarela, tipo 3, aplicação culinária em geral. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Concórdia/SC 40	2,67	106,93



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

42	6000	Kg	Carne bovina - coxão duro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Rio do Sul/SC 6000	24,08	144.480,00
43	4200	Kg	Carne bovina – contra-filé. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Rio do Sul/SC 3000 Santa Rosa do Sul/SC 1200	27,90	117.166,00
44	700	Kg	Carne bovina – costela bovina.	Abelardo Luz/SC 700	16,99	11.895,33



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

45	21455	Kg	Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Abelardo Luz/SC 2500 Concórdia/SC 6005 Rio do Sul/SC 8000 Santa Rosa do Sul/SC 4950	24,79	531.797,93
46	1700	Kg	Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Santa Rosa do Sul/SC 1700	29,64	50.388,00



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

47	8000	Kg	Carne bovina – filé corrido bovino. Transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária (veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com idade declarada do animal (no máximo 2 anos), com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega).Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°C a 7°C, de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	Concórdia/SC 8000	35,30	282.373,33
48	41100	Unidade	Carne bovina – Hamburger. 100% bovina, tipo temperado, apresentação congelado, características adicionais sem proteína de soja, peso 56 gramas, embalagem individual, congelada a -18°C, embalagem íntegra e em boas condições de armazenagem com data de produção igual ou inferior a 1mês, a contar da data de entrega. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Rio do Sul/SC 40000 Santa Rosa do Sul/SC 1100	0,79	32.332,00



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

49	3200	Kg	Carne bovina – miolo alcatra. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Rio do Sul/SC 2000 Santa Rosa do Sul/SC 1200	35,53	113.696,00
----	------	----	--	---	-------	------------



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

50	4800	Kg	Carne bovina – moída. Carne bovina “de primeira”, de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12° C e -18° C. .	Abelardo Luz/SC 700 Concórdia/SC 2000 Santa Rosa do Sul/SC 2100	23,55	113.040,00
----	------	----	--	--	-------	------------



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

51	1000	Kg	Carne bovina – músculo traseiro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. deverá conter no máximo 10% de gordura e conter no máximo 3% de aponevroses.	Rio do Sul/SC 1000	19,77	19.766,67
52	4950	Kg	Carne bovina – paleta sem osso. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Santa Rosa do Sul/SC 4950	19,37	95.865,00



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

53	9000	Kg	Carne bovina – patinho. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Rio do Sul/SC 9000	23,30	209.700,00
54	1410	Kg	Carne bovina – patinho/bife à milanesa. Porcionada, apresentação bife à milanesa já empanado, embalada em porções de 1kg a 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO e embalado individualmente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Rio do Sul/SC 500 Santa Rosa do Sul/SC 91	27,28	38.464,80



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

55	6800	Kg	Carne bovina – patinho/íscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12° C e -18° C. No máximo 15% de água e aditivos	Abelardo Luz/SC 700 Concórdia/SC 4000 Rio do Sul/SC 1000 Santa Rosa do Sul/SC 1100		29,74	202.209,33
----	------	----	--	---	--	-------	------------



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

56	1850	KG	CARNE BOVINA TIPO VAZIO (Fraldinha), CORTADO EM CUBOS Carne bovina in natura, tipo Vazio, congelada, desossada, proveniente de MACHOS da espécie bovina, LIMPO, CORTADA EM CUBOS DE 30 A 50G, embalada em pacotes de aproximadamente 3 Kg, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. Não pode ser carne maturada, e devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 Kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Santa Rosa do Sul/SC 1850	24,65	45.602,50
57	1320	Kg	Carne de frango - coxinha da asa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Abelardo Luz/SC 700 Concórdia/SC 120 Rio do Sul/SC 500	10,31	13.604,80



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

58	11210	Kg	Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Abelardo Luz/SC 700 Concórdia/SC 4030 Rio do Sul/SC 500 Santa Rosa do Sul/SC 5980	14,86	166.580,60
59	8000	Kg	Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Rio do Sul/SC 8000	6,95	55.626,67



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

60	16480	Kg	Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Abelardo Luz/SC 500 Concórdia/SC 2000 Rio do Sul/SC 8000 Santa Rosa do Sul/SC 5980	8,78	144.694,40
61	19600	Kg	Carne de frango – Sobrecoxa de frango. Congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso mínimo de 160 e máximo de 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Abelardo Luz/SC 600 Concórdia/SC 7000 Rio do Sul/SC 4000 Santa Rosa do Sul/SC 8000	11,59	227.098,67



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

62	3290	Kg	Carne suína – bisteca. Bisteca suína in natura congelada, cortada em bifés separadamente, cortes entre 180 g a 200 g, deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. No máximo 15% de água e aditivos	Abelardo Luz/SC 360 Concórdia/SC 1500 Santa Rosa do Sul/SC 1430	14,37	47.277,30
63	3273	Pacote 50gr	CASTANHA DE CAJU Castanha de caju torrada sem sal. Acondicionadas em pacotes de 50 gramas, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) , data de validade e lote	Concórdia/SC 2003 Santa Rosa do Sul/SC 1200 São Bento do Sul/SC 70	6,30	20.608,99
64	100	900g	Catchup – polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, espessante goma guar e realçador de sabor glutamato monossódico. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Rio do Sul/SC 100	8,72	872,33



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

65	670	1kg	Cereais matinais – flocos de milho natural (sem açúcar) amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega.	Abelardo Luz/SC 150 Concórdia/SC 320 Rio do Sul/SC 20	14,90	9.983,00
66	437	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	Abelardo Luz/SC 100 Brusque/SC 25 Concórdia/SC 140 Rio do Sul/SC 150 Santa Rosa do Sul/SC 22	4,88	2.131,10
67	31	Barra 1kg	Chocolate ao leite preto – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Concórdia/SC 31	23,12	716,72
68	21	Barra 1kg	Chocolate branco – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Concórdia/SC 21	23,79	499,59
69	225	1kg	Chocolate em pó – 32%, sem corantes. Data de fabricação inferior a 30 dias a partir da data de entrega	Concórdia/SC 200 Santa Rosa do Sul/SC 25	9,70	2.181,75
70	11	500g	Chocolate granulado branco – embalagem contendo data de fabricação. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	Concórdia/SC 11	7,31	80,45



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

71	81	500g	Chocolate granulado preto. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	Concórdia/SC 41 Rio do Sul/SC 25 Santa Rosa do Sul/SC 15	7,53	609,93
72	32	Kg	Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Concórdia/SC 32	23,30	745,60
73	454	Frasco 200ml	COALHO - Coalho líquido para queijo. Frasco com 200ml. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	Araquari/SC 10 Camboriú/SC 300 Concórdia/SC 151	8,32	3.778,79
74	1836	100g	Coco ralado – fino, sem açúcar, extra branco. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Coco ralado, de 1ª qualidade, amêndoa de coco, desidratado e triturado. Isento de amido. Características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoas em sacos plásticos de 1kg.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 1511 Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 25	3,52	6.462,72
75	100	100g	Coentro em grão – A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Concórdia/SC 25 Santa Rosa do Sul/SC 75	5,29	529,00
76	103	1kg	Cogumelo em conserva/Champignon – grande, pré-cozido, conserva de água e sal, validade de 1 ano.	Concórdia/SC 3 Rio do Sul/SC 100	26,46	2.725,04
77	753	Pacote de 500g	Colorau – Corante natural de Urucum, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Araquari/SC 10 Abelardo Luz/SC 100 Concórdia/SC 602 Rio do Sul/SC 50	2,75	2.073,26



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

78	149	100g	Cominho – aspecto físico moído, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 5 Concórdia/SC 24 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 70	3,56	530,94
79	6	10 ml	Corante líquido artificial - nas cores vermelho, amarelo, verde e azul. Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Concórdia/SC 6	4,82	28,94
80	347	100g	Cravo da índia – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 40 Concórdia/SC 205 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 52	7,39	2.563,17
81	52	3,5kg	Creme de leite fresco (Nata) – Embalagem: balde plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.	Concórdia/SC 12 Rio do Sul/SC 40	54,05	2.810,43
82	250	300g	Creme de leite fresco (Nata) – Embalagem: pote plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.	Concórdia/SC 170 Rio do Sul/SC 80	5,75	1.436,67
83	998	1kg	Creme de leite pasteurizado – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem Tetra Pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 200 Araquari/SC 10 Concórdia/SC 251 Rio do Sul/SC 360 Santa Rosa do Sul/SC 185	13,09	13.063,82
84	410	200g	Creme de leite sem lactose – embalagem Tetra Pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Concórdia/SC 60 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 300	3,69	1.514,27



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

85	190	50g	Curry - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto).	Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 140	2,51	477,53
86	210	2 kg	Doce de fruta – em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêsego, morango, figo, abóbora com coco e uva. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	Rio do Sul/SC 80 Santa Rosa do Sul/SC 120 São Bento do Sul/SC 10	15,21	3.194,10
87	1182	400g	Doce de fruta – em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêsego, morango, figo, abóbora com coco e uva. Com pura polpa da fruta. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 302 Rio do Sul/SC 80 Santa Rosa do Sul/SC 600	3,40	4.022,74



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

88	60	395gr	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE Doce de Leite em pasta SEM LACTOSE. PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. Ingredientes: leite, enzima lactase, açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten, NEM LACTOSE. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção ou embalagem Tetra Pak . Peso líquido de mínimo 395gramas. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES contados a partir da data de entrega	Santa Rosa do Sul/SC 60	6,15	369,20
89	173	200g	Emulsificante e estabilizante neutro para sorvete (emustab), embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Araquari/SC 10 Concórdia/SC 121 Rio do Sul/SC 50	17,44	3.017,12
90	300	2kg drenado	Ervilha em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto.	Rio do Sul/SC 300	11,78	3.534,00



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

91	1006	2kg	Ervilha Verde Congelada – in natura com grãos inteiros, acondicionada em pacote resistente. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 606 Santa Rosa do Sul/SC 200	26,02	26.172,77
92	74	30ml	Essência de Baunilha – líquida, frasco de 30 ml. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Cor ambar ou marrom escuro	Araquari/SC 10 Concórdia/SC 52 Rio do Sul/SC 20	4,48	331,27
93	442	Lata 4kg	Extrato de Tomate Concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	Abelardo Luz/SC 12 Rio do Sul/SC 200 Santa Rosa do Sul/SC 230	18,43	8.147,53
94	47	1kg	Farinha de arroz – sem glúten. Pacote com 1 kg. Contendo data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	Concórdia/SC 12 Rio do Sul/SC 15 Santa Rosa do Sul/SC 20	9,77	459,19



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

95	400	1kg	Farinha de mandioca seca – extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto embalagem primária: a embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Rio do Sul/SC 400	5,25	2.100,00
96	3010	500g	Farinha de Mandioca Torrada – seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional	Abelardo Luz/SC 130 Concórdia/SC 2000 Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 780	3,92	11.799,20
97	125	500g	Farinha de Milho - em flocos, amarela, embalada em pacote plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Abelardo Luz/SC 100 Rio do Sul/SC 25	2,69	336,25



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

98	3158	1kg	Farinha de milho tipo médio – enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 500 Concórdia/SC 2008 Rio do Sul/SC 300 Santa Rosa do Sul/SC 35	4,15	13.095,17
99	130	500g	Farinha de rosca - material pão de trigo, aplicação culinária em geral. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade com identificação do fabricante, e informação nutricional	Santa Rosa do Sul/SC 130	4,37	568,10
100	4355	5kg	Farinha de Trigo Especial – 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoila e/ou azodicarbonamida. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 500 Concórdia/SC 3225 Rio do Sul/SC 500 Santa Rosa do Sul/SC 130	14,21	61.899,07
101	1627	1kg	Farinha de Trigo Integral – obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem íntegra, sem furos ou características distintas. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega	Abelardo Luz/SC 50 Araquari/SC 1200 Concórdia/SC 302 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 25	5,80	9.431,18
102	10	400g	Fécula de Batata – sem glúten. Contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade	Rio do Sul/SC 10	10,31	103,07
103	665	Pacote de 500g	Feijão Branco – tipo 1, classe branco, em embalagem plástica atóxica transparente, inviolável, de 500 g, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.	Concórdia/SC 600 Rio do Sul/SC 25 Santa Rosa do Sul/SC 40	7,89	5.249,07



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

104	2100	1kg	Feijão Carioca – classificado como feijão grupo i (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de sujidades, pedras, larvas e substâncias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Abelardo Luz/SC 300 Concórdia/SC 900 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 850	8,78	18.438,00
105	7450	1kg	Feijão preto – grupo 1 – anão classe preto, tipo 1, portaria nº 161 de 24 de julho de 1987 - safra atual. Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de sujidades, pedras, larvas e substâncias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Araquari/SC 2400 Concórdia/SC 3500 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 1500	9,30	69.285,00



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

106	2100	1kg	Feijão Vermelho – grupo 1 – anão, classe vermelho, tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de sujidades, pedras, larvas e substâncias estranhas ao produto. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 900 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 950	9,71	20.398,00
107	45	Embalagem 500g	Fermento Biológico Fresco – Ingredientes <i>saccharomyces cerevisiae</i> . Com no mínimo 30 dias de validade no ato da entrega. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária (veículo frigorífico). Não pode ser congelado.	Concórdia/SC 20 Rio do Sul/SC 25	9,54	429,30
108	1032	500g	Fermento Biológico Seco Instantâneo – levedura <i>saccharomyces cerevisiae</i> . Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 112 Rio do Sul/SC 400 Santa Rosa do Sul/SC 200	14,87	15.345,84
109	144	Pacote 3gr	FERMENTO LÁCTICO - Fermento lácteo probiótico, para produzir iogurte 100% natural, com sabor suave e boa consistência. O fermento é composto pelas bactérias tradicionais para iogurte a base de <i>Lactobacillus delbruechii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> e <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> . Pacote 3gr para fazer 100 litros de iogurte. Marca comercial preferencial: DOCINA . Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	Araquari/SC 100 Camboriú/SC 10 Concórdia/SC 4 Santa Rosa do Sul/SC 30	8,23	1.185,60



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

110	2815	100g	Fermento Químico – aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Embalagem primária: embalagem intacta, em latas ou potes plásticos com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Abelardo Luz/SC 500 Concórdia/SC 2010 Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 205	4,23	11.916,83
111	950	1kg	Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml.	Abelardo Luz/SC 250 Concórdia/SC 200 Rio do Sul/SC 500	11,34	10.769,83
112	71	600g	Goiabada – base de: polpa de goiaba, açúcar, ácido fosfórico, pectina. Goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Concórdia/SC 21 Santa Rosa do Sul/SC 50	6,45	457,95
113	280	1kg	Granola – mistura alimentícia. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, coco. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem plástica resistente, livre de sujidades e substâncias estranhas ao produto	Concórdia/SC 30 Rio do Sul/SC 150 Santa Rosa do Sul/SC 100	24,20	6.776,00



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

114	1584	500g	Grão de Bico – grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 1004 Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 130	8,71	13.791,36
115	2280	900ml	Iogurte - nos sabores morango e coco. Embalados em pacotes plásticos, com validade e data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Deve estar de acordo com as agências fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante.	Abelardo Luz/SC 1000 Rio do Sul/SC 500 Santa Rosa do Sul/SC 780	5,64	12.859,20
116	180	140g	Iogurte sem lactose – sabores morango e coco (quantidade de cada sabor a combinar no momento da entrega). Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve estar de acordo com as agências fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante	Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 130	3,05	549,00
117	59	Embalagem 1kg	LACTEOS: Cloreto de cálcio líquido solução de 40% de concentração. Embalagem de 1kg. Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	Araquari/SC 2 Camboriú/SC 50 Concórdia/SC 1 Santa Rosa do Sul/SC 6	9,69	571,91
118	120	1kg	Leite condensado – leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem íntegra e resistente.	Abelardo Luz/SC 20 Concórdia/SC 20 Rio do Sul/SC 80	13,71	1.645,20
119	160	395g	Leite condensado sem lactose – embalagem Tetra Pack. Validade mínima de 04 meses contados a partir da data de entrega.	Concórdia/SC 20 Rio do Sul/SC 40 Santa Rosa do Sul/SC 100	5,86	937,60



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

120	122	380 gramas	LEITE DE VACA EM PÓ ZERO LACTOSE. Leite em pó integral instantâneo ZERO LACTOSE, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. lata deve estar intacta na entrega As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas. Em LATA DE 380gr, resistente, atóxica, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	Concórdia/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 60 Rio do Sul/SC 12	20,67	2.521,33
121	1710	1 litro	Leite de vaca integral – embalagem Tetra Pak, UHT, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Embalagem deve ser entregue intacta, caixa com 12 unidades.	Abelardo Luz/SC 700 Concórdia/SC 10 Rio do Sul/SC 1000	3,60	6.150,30
122	2637	400g	Leite em pó integral – Leite de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primária de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 400 gramas, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	Abelardo Luz/SC 100 Araquari/SC 1203 Concórdia/SC 509 Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 725	11,89	31.345,14
123	120	1 litro	Leite semidesnatado zero lactose – embalagem Tetra Pak, UHT, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Rio do Sul/SC 120	4,05	485,60
124	1690	500g	Lentilha – classe graúda, tipo 1, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com 500g, com data de fabricação, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Abelardo Luz/SC 300 Concórdia/SC 1000 Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 140	6,89	11.649,73



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

125	1150	Kg	Linguiça Calabresa defumada. Inteira, refrigerada, embalada à vácuo (em embalagens com no máximo 3kg) em saco de polietileno, hermeticamente fechado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF. .	Abelardo Luz/SC 100 Concórdia/SC 100 Rio do Sul/SC 500 Santa Rosa do Sul/SC 450	16,01	18.407,67
126	2000	Kg	Linguiça Toscana congelada. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. .	Abelardo Luz/SC 300 Rio do Sul/SC 500 Santa Rosa do Sul/SC 1200	14,82	29.633,33
127	519	15g	Louro em folha – desidratado, aspecto físico inteiro, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 50 Concórdia/SC 405 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 14	3,36	1.745,57
128	3945	500g	Macarrão com ovos formato talharim - Macarrão vitaminado, talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Abelardo Luz/SC 150 Araquari/SC 2400 Rio do Sul/SC 1000 Santa Rosa do Sul/SC 395	5,33	21.040,00



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

129	42	500g	Macarrão de arroz – sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Abelardo Luz/SC 20 Rio do Sul/SC 12 Santa Rosa do Sul/SC 10	5,24	220,22
130	645	500g	Macarrão integral tipo espaguete – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Abelardo Luz/SC 150 Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 395	5,76	3.715,20
131	495	500g	Macarrão integral tipo parafuso – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes	Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 395	5,26	2.605,35
132	100	500g	Macarrão integral tipo Penne – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Rio do Sul/SC 100	5,86	586,33



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

133	1950	500g	Macarrão tipo Espaguete – de 1ª linha, de primeira Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Abelardo Luz/SC 150 Concórdia/SC 300 Rio do Sul/SC 1500		3,93	7.663,50
-----	------	------	---	--	--	------	----------



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

134	1550	500g	Macarrão tipo Parafuso – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Abelardo Luz/SC 50 Rio do Sul/SC 1500	2,72	4.216,00
135	300	500g	Macarrão tipo Parafuso com vegetais - com ovos. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo: 12g de proteína e 375kcal em 100g do produto. Embalagem primária, sacos de polietileno. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Abelardo Luz/SC 50 Rio do Sul/SC 250	4,77	1.431,00



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

136	1500	500g	Macarrão tipo Penne – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Rio do Sul/SC 1500		2,86	4.295,00
137	280	3kg	Maionese – tipo tradicional à base de óleo vegetal sem glúten. Aplicação uso culinário. Ingredientes: água, óleo de soja refinado, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, mostarda, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio, corante natural beta caroteno, sequestrante edta cálcico dissódico, antioxidante tbhq e aromatizante. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração levemente amarelada, odor e sabor característicos. Obtido a partir de óleo vegetal, ovo, vinagre, sal e condimentos. Embalagem: balde com tampa inviolável, de 3kg, rotulado, dentro dos padrões da legislação, com data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 30		21,33	5.973,33



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

138	260	100g	Manjerição – desidratado, a embalagem deve conter fabricante, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 5 Concórdia/SC 205 Rio do Sul/SC 50	2,18	565,93
139	268	100g	Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 5 Concórdia/SC 200 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 13	3,95	1.058,60
140	1734	200g	Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	Abelardo Luz/SC 300 Concórdia/SC 1024 Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 160	7,02	12.166,90
141	614	500g	Margarina com sal – cremosa, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 300 Concórdia/SC 14 Rio do Sul/SC 300	4,69	2.881,71
142	82	15kg	Margarina com sal – margarina vegetal, composição básica óleo vegetal com no mínimo de 80% de lipídios. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Rio do Sul/SC 80 Santa Rosa do Sul/SC 2	85,90	7.043,53
143	490	Pacote 500gr	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL SEM LEITE Margarina vegetal de primeira qualidade cremosa com sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto). O produto deve ser livre de gordura trans e conter de 70% a 80% DE LIPÍDIOS NÃO DEVE CONTER LEITE NEM TRAÇOS DE LACTOSE NA SUA COMPESIÇÃO. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela, envasada em pote plástico contendo 500 g cada, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	Santa Rosa do Sul/SC 490	8,63	4.230,33



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

144	460	500g	Massa cabelo de anjo para sopa – Validade mínima 12 meses e com data de embalamento não superior a 30 dias. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes	Abelardo Luz/SC 30 Concórdia/SC 120 Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 60	2,95	1.357,00
145	450	500g	Massa de Nhoque – tipo pré-cozida, de batata, sem molho. Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade.	Concórdia/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 350	9,11	4.101,00
146	850	Rolo 500g	Massa para lasanha - Massa para lasanha pré cozida, resfriada, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.	Abelardo Luz/SC 150 Concórdia/SC 300 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 350	5,66	4.808,17
147	310	1kg	Massa para pastel – formato enrolado, de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal, sal, gordura animal, realçador de sabor (sorbato de potássio) e corante natural (betacaroteno). EMBALAGEM Em pacote de 1 kg.	Concórdia/SC 300 Rio do Sul/SC 10	9,26	2.869,57
148	240	1kg	Mel de abelha – puro e centrifugado. Inspeccionado por serviço de inspeção federal ou serviço de inspeção estadual. Embalagem lacrada contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 10 Concórdia/SC 10 Rio do Sul/SC 200 Santa Rosa do Sul/SC 20	29,32	7.036,00
149	300	500g	Melado de cana – embalagem lacrada contendo fabricante e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 50 Concórdia/SC 200 Rio do Sul/SC 50	7,11	2.133,00
150	220	500g	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Abelardo Luz/SC 60 Concórdia/SC 60 Rio do Sul/SC 100	2,88	633,60



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

151	690	Lata 2kg drenado	Milho verde em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	Abelardo Luz/SC 50 Concórdia/SC 60 Rio do Sul/SC 400 Santa Rosa do Sul/SC 180	17,20	11.868,00
152	200	1kg	Mistura para pão de centeio integral – especial tipo 1, pacote de 1 kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 15 dias) e data de validade	Rio do Sul/SC 200	11,82	2.364,67
153	625	5kg	Mistura para preparo de bolo – nos sabores aipim, abacaxi, baunilha, cenoura, coco, chocolate, laranja, limão, neutro (sabores a serem combinados no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Validade 6 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias. Embalagem leitosa, íntegra e resistente, livre de sujidades, rasgos e substâncias estranhas ao produto.	Abelardo Luz/SC 50 Rio do Sul/SC 400 Santa Rosa do Sul/SC 175	27,83	17.395,83
154	120	150ml	Molho de pimenta vermelha – à base de polpa de pimenta, vinagre, sal. A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Rio do Sul/SC 120	1,55	186,00
155	360	900ml	Molho de soja – tipo Shoyu. A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Rio do Sul/SC 120 Santa Rosa do Sul/SC 240	11,57	4.164,00



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

156	120	900ml	Molho inglês – Composição básica vinagre, açúcar e sal, condimentos e especiarias. A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Rio do Sul/SC 120	7,86	943,60
157	210	1kg	Molho pronto para carnes tipo Barbecue - Contendo água, açúcar, polpa de tomate, vinagre, sal, mostarda escura, especiarias, espessante, aromatizante, corante, pimenta do reino e conservador. Embalagem resistente e atóxica, a embalagem deve conter fabricante, com data de validade mínima de 06 meses.	Rio do Sul/SC 10 Santa Rosa do Sul/SC 200	8,06	1.692,60
158	110	2kg	Molho pronto para carnes tipo madeira - Composto de polpa de tomate, sal, vinho, amido, vinagre, açúcar, extrato de carne, condimentos, realçador de sabor, espessante, corante e outros ingredientes permitidos, com cor, sabor e aroma próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos atóxicos. A embalagem deve conter fabricante e data de validade. Validade mínima de 6 meses.	Rio do Sul/SC 10 Santa Rosa do Sul/SC 100	12,82	1.410,57
159	850	Kg	Mortadela tradicional. Sem cubos de gordura. Peça com peso aproximado de 3 kg, resfriada e com data de fabricação não superior a 10 dias (na entrega). Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. .	Abelardo Luz/SC 100 Rio do Sul/SC 750	7,98	6.783,00



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

160	250	900g	Mostarda – Composição: vinagre, água, mostarda e condimento, benzoato de sódio. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias). A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Rio do Sul/SC 150 Santa Rosa do Sul/SC 100	5,83	1.457,50
161	73	100g	Noz Moscada – aspecto físico inteiro, a embalagem deve conter fabricante, data de validade e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) . Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Concórdia/SC 23 Rio do Sul/SC 50	12,43	907,63
162	300	18 litros	Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem lata, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Constando a data de fabricação e validade, numero de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Concórdia/SC 300	139,20	41.760,00
163	9810	900ml	Óleo de Soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas E e 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo Pet, intacta, resistente, transparente, atóxica; sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Embalagem Secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos, constando a data de fabricação e validade, número de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 350 Araquari/SC 1205 Concórdia/SC 3455 Rio do Sul/SC 3000 Santa Rosa do Sul/SC 1800	6,81	66.773,40



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

164	132	500g	Orégano – em embalagens de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 5 Concórdia/SC 63 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 14	17,56	2.318,36
165	1135	DUZIA	Ovos de galinha vermelhos - classe I – grande – peso entre 63 a 73 gramas (equivale a 60g sem a casca). Casca limpa, íntegra, sem manchas e deformações. Embalagem primária: bandejas com 30 unidades e em caixas de papelão, lacradas. Embalagem secundária: em caixas que deverão ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	Abelardo Luz/SC 400 Concórdia/SC 35 Santa Rosa do Sul/SC 700	7,01	7.960,13
166	200	270g drenado	Palmito picado em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora.	Rio do Sul/SC 200	10,02	2.004,00



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

167	230	270g drenado	Palmito tolete em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora.	Concórdia/SC 30 Rio do Sul/SC 200	16,06	3.693,03
168	2760	KG	Pão francês cru congelado - de alta fermentação (6 horas). Unidades de pão com peso unitário variando entre 60g e 70g. Embalagem com peso entre 6,5 kg e 6,7 kg. Validade de 60 dias. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico.	Abelardo Luz/SC 1000 Rio do Sul/SC 1500 Santa Rosa do Sul/SC 260	14,27	39.385,20
169	175	100g	Páprica – com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Concórdia/SC 50 Rio do Sul/SC 25 Santa Rosa do Sul/SC 100	2,10	367,50
170	2310	Kg	Peixe – Cação/posta. Congelamento iqf (individually quick frozen), sem pele, sem barbatana. Pacote individual de 1kg. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Abelardo Luz/SC 360 Concórdia/SC 1000 Rio do Sul/SC 500 Santa Rosa do Sul/SC 450	21,38	49.380,10



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

171	13036	Kg	Peixe – Tilápia/filé. Filé de Tilápia de água doce congelado, sem pele, sem “barrigueira”, sem espinha, com corte em V. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 12 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. .	Abelardo Luz/SC 360 Concórdia/SC 3506 Rio do Sul/SC 8000 Santa Rosa do Sul/SC 1170	34,11	444.614,51
172	180	Vidro 2kg drenado	Pepino em conserva – contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias).	Abelardo Luz/SC 30 Concórdia/SC 30 Rio do Sul/SC 120	23,85	4.292,40
173	1660	Unid.	Carne de Pernil Suíno desossado, sem capa de gordura, congelado, embalados à vácuo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos	Abelardo Luz/SC 360 Santa Rosa do Sul/SC 1300	17,95	29.791,47
174	29	100g	Pimenta branca moída - com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Concórdia/SC 4 Rio do Sul/SC 25	7,99	231,71
175	182	100g	Pimenta do reino – aspecto físico moído, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 5 Concórdia/SC 27 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 100	5,42	986,44



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

176	120	100g	Pimenta do reino em grão – com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Concórdia/SC 20 Rio do Sul/SC 100	3,86	463,20
177	20	1kg	Pó para gelatina sem sabor – embalagem contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	Concórdia/SC 20	31,73	634,67
178	1700	1kg	Pó para preparo de pudim – nos sabores baunilha, brigadeiro, caramelo, chocolate, coco, leite condensado e morango (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). No sabor chocolate contém cacau em pó. Diluição mínima de 1kg de pudim para 5 litros de leite. Rendimento: 50 porções de 100g.	Abelardo Luz/SC 500 Concórdia/SC 800 Rio do Sul/SC 400	5,70	9.695,67
179	110	25g	Pó para preparo de pudim zero lactose - pó para pudim, nos sabores baunilha, caramelo, chocolate, coco, morango, leite condensado (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Em embalagens plásticas (polietileno leitoso). A data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e data de validade de no mínimo 12 meses.	Concórdia/SC 60 Rio do Sul/SC 50	2,76	303,60
180	57	150g	Pó para preparo de sorvete – nos sabores: chocolate, nata, creme (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Araquari/SC 3 Concórdia/SC 4 Rio do Sul/SC 50	8,66	493,62
181	3491	Kg	Polpa de fruta – nos sabores abacaxi, maracujá, pêssego, uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, congelado em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. não deve conter sementes , bagaços ou fiapos.	Araquari/SC 290 Concórdia/SC 101 Rio do Sul/SC 1000 Santa Rosa do Sul/SC 2100	15,59	54.424,69



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

182	1375	500g	Polvilho azedo – tipo 1. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 955 Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 120	3,92	5.385,42
183	1252	500g	Polvilho doce – tipo 1. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 952 Rio do Sul/SC 100	3,15	3.943,80
184	150	25kg	Pré-mistura para pão de forma, hambúrguer e cachorro-quente – acondicionado em embalagem plástica, limpa, resistente, atóxica, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. .	Rio do Sul/SC 150	75,05	11.257,50
185	500	1kg	Pré-mistura para pão de queijo – contendo basicamente polvilho, gordura, sal, aromatizante e outros compostos. Na embalagem deverá conter informações sobre: componentes, modo de preparo, informação nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Rio do Sul/SC 500	8,77	4.386,67
186	450	25kg	Pré-mistura para pão francês – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido filico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM INTACTE, LIVRE DE BOLORES OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO	Rio do Sul/SC 300 Santa Rosa do Sul/SC 150	66,48	29.914,50



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

187	200	25kg	Pré-mistura para pão francês/longa fermentação – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido filico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Rio do Sul/SC 200	73,13	14.626,00
188	1360	Kg	Presunto de pernil. Sem capa de gordura, fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias, embalagem de com peso mínimo de 1kg e máximo 2 kg . Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Abelardo Luz/SC 300 Concórdia/SC 360 Rio do Sul/SC 300 Santa Rosa do Sul/SC 400	16,25	22.104,53
189	1405	500g	Proteína texturizada de soja - granulada. Informação nutricional: em 50g tem 140kcal, 10 a 16g de carboidratos, 24 a 27g de proteína, 0g de gorduras totais, 0mg de colesterol, 2 a 10g de fibra alimentar, 140 a 170mg de cálcio, 4 a 5mg de ferro, 0mg de sódio. Informação adicional: valor biológico de origem vegetal, contém naturalmente isoflavonas da soja, vitaminas do complexo B e cálcio. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, acondicionado embalagem plástica, resistente.	Concórdia/SC 1005 Santa Rosa do Sul/SC 400	11,27	15.829,67



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

190	2112	1kg	Queijo Mussarela - com embalagem individual a vácuo, validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. Validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA.	Abelardo Luz/SC 500 Concórdia/SC 1012 Rio do Sul/SC 200 Santa Rosa do Sul/SC 400	21,35	45.084,16
191	504	100g	Queijo parmesão ralado – Validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega. .	Concórdia/SC 404 Rio do Sul/SC 100	7,47	3.766,56
192	270	150g	Queijo sem lactose fatiado – validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico.	Concórdia/SC 100 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 120	10,19	2.752,20
193	27	Embalagem 5kg	REFORÇADOR PARA PÃO Reforçador para pão francês. Contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Embalagem de 5kg.	Rio do Sul/SC 20 Santa Rosa do Sul/SC 7	44,46	1.200,42
194	180	1,8kg	Requeijão cremoso - Ingredientes queijo cremoso, conservação 1°C a 10°C . validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico.	Concórdia/SC 30 Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 50	13,60	2.448,00
195	1225	500g	Sagu de mandioca – classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico resistente com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 450 Rio do Sul/SC 250 Santa Rosa do Sul/SC 325	3,18	3.895,50
196	295	1kg	Sal grosso iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.	Concórdia/SC 140 Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 105	2,76	813,22



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

197	7983	1kg	Sal refinado e iodado – Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 100 Araquari/SC 1202 Camboriú/SC 250 Concórdia/SC 3861 Rio do Sul/SC 1800 Santa Rosa do Sul/SC 770	1,33	10.644,00
198	620	Kg	Salame tipo italiano. Embalagens de no máximo 1kg, embaladas a vácuo. Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Abelardo Luz/SC 100 Concórdia/SC 120 Rio do Sul/SC 400	35,23	21.842,60
199	75	100g	Salmoníaco – embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Abelardo Luz/SC 10 Concórdia/SC 30 Santa Rosa do Sul/SC 35	2,33	175,00
200	900	Kg	Salsicha – frango. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg, Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Abelardo Luz/SC 100 Rio do Sul/SC 500 Santa Rosa do Sul/SC 300	11,05	9.945,00



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

201	2100	Kg	Salsicha – suína. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg, Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. .	Abelardo Luz/SC 200 Concórdia/SC 200 Rio do Sul/SC 1200 Santa Rosa do Sul/SC 500	9,62	20.202,00
202	205	100g	Sálvia – desidratado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 5 Concórdia/SC 150 Rio do Sul/SC 50	7,32	1.499,92
203	150	Lata 2kg drenado	Seleta de legumes - a base de vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. Sem conservantes.	Rio do Sul/SC 50 Santa Rosa do Sul/SC 100	15,27	2.290,00
204	1220	500ml	Suco concentrado de maracujá – Ingredientes: maracujá. Sem adição de açúcar e corante. Embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Concórdia/SC 20 Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 700 São Bento do Sul/SC 400	6,38	7.783,60
205	600	5 litros	Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega.	Abelardo Luz/SC 100 Concórdia/SC 400 Rio do Sul/SC 100	25,99	15.594,00
206	3035	1,5 litros	Suco de uva tinto integral – em garrafa escura, sem adição de açúcar, sem adição de água. Validade mínima de 03 meses contados a partir da entrega.	Abelardo Luz/SC 300 Concórdia/SC 2000 Rio do Sul/SC 100 Santa Rosa do Sul/SC 235 São Bento do Sul/SC 400	10,28	31.199,80



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

207	155	5 litros	Suco integral – nos sabores laranja, limão, maracujá, tangerina e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) – concentrado refrigerado suco integral de limão, açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural de limão e água. Rendimento: para suco: 1 parte de suco + 6 partes de água. Para refresco: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. Armazenagem: temperatura de -12°C à -5°C. Prazo de validade 12 meses mantido em temperatura de -12°C à -5°C. Com registro no ministério da agricultura. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C.	São Bento do Sul/SC 50 Rio do Sul/SC 25 Concórdia/SC 30 Abelardo Luz/SC 50	36,95	5.727,25
208	9550	200ml	Suco integral – nos sabores laranja, maçã, pêssego e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido). Suco pronto para beber, caixa longa vida com canudo, sem adição de açúcar e sem adição de água. Validade mínima de 04 meses	Rio do Sul/SC 750 Santa Rosa do Sul/SC 7800 São Bento do Sul/SC 1000	1,53	14.611,50
209	370	1kg	Tempero completo sem pimenta – Ingredientes: sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.	Rio do Sul/SC 150 Santa Rosa do Sul/SC 220	7,88	2.915,60
210	2984	900ml	Vinagre de álcool – com cheiro próprio, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 36 Araquari/SC 10 Concórdia/SC 145 Rio do Sul/SC 1500 Santa Rosa do Sul/SC 1300	1,53	4.555,57



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

211	316	750ml	Vinagre de Maçã – composto por fermentado acético de maçã e conservador ins 224; com aspecto límpido, de cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: frasco plástico atóxico, resistente, transparente, lacrado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 36 Concórdia/SC 30 Rio do Sul/SC 250	3,33	1.052,28
212	8580	750ml	Vinagre de vinho tinto – com cheiro próprio, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	Abelardo Luz/SC 60 Concórdia/SC 8020 Rio do Sul/SC 500	3,61	30.973,80
213	178	4,5 litros	Vinho tipo tinto de mesa – O produto deverá ser rotulado, com identificação completa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	Abelardo Luz/SC 10 Concórdia/SC 18 Rio do Sul/SC 40 Santa Rosa do Sul/SC 110	49,19	8.755,23

Total: 4.921.035,61

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.

1.3 São Campus participantes do processo:

IFC – Campus Avançado Abelardo Luz
Estrada Geral - Assentamento José Maria, SN, Abelardo Luz - SC

IFC – Campus Araquari
Rodovia BR 280 - km 27 - Cx. Postal 21 - CEP 89245-000 - Araquari - SC

IFC – Campus Blumenau



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

Rua Bernardino José de Oliveira - nº 81 - CEP 89070-270 - Blumenau - SC

IFC – Campus Brusque
Rua Hercílio Luz, 63 - Centro - CEP: 88350-300 - Brusque/SC

IFC – Campus Camboriú
Rua Joaquim Garcia, s/nº Camboriú/SC CEP: 88.340-000

IFC – Campus Concórdia
Rodovia SC 283, KM 08 Caixa Postal 58 – Concórdia/SC CEP: 89.700-000

IFC – Campus Luzerna
Rua Vigário Frei João, nº 550, Centro - Luzerna - SC - CEP 89609-000

IFC – Campus Santa Rosa do Sul
Rua das Rosas, s/nº – Vila Nova – Santa Rosa do Sul/SC – CEP: 88.965-000

IFC – Campus São Bento do Sul
Rua Paulo Chapiewski, nº 931, Bairro Centenário - São Bento do Sul/SC – CEP: 89283-064

IFC – Campus Videira
Rodovia SC 135, Km 125 – Campo Experimental – Videira/SC – CEP: 89.560-000

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. A unidade Sede do IFC – Campus Rio do Sul conta com um refeitório que fornece refeições para alunos internos e semi-externos, necessitando de gêneros alimentícios para atender a demanda de refeições. O refeitório funciona das 06h às 20h e fornece em média 1500 refeições por dia.

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. Os itens que integram o objeto da presente licitação enquadram-se na classificação de bem comum, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. 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 – Sede. Estrada do Redentor, 5665 - Bairro Canta Galo, 89163-356 – Rio do Sul-SC. Para os Órgãos participantes os endereços estão elencados no item 1.3 deste termo de referência.



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

- 5.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a especificada na descrição detalhada do item.
- 5.3. 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.
- 5.4. 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.
- 5.5. 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.
- 5.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 5.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 5.7. Os bens deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local de entrega.
- 5.8. A despesa relativa a entrega do objeto correrá por conta exclusiva da contratada.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1. São obrigações da Contratante:
- 6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 6.1.2. 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;
- 6.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 6.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 6.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 6.2. 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.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



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

7.1. 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:

7.1.1. 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.

7.1.2. 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);

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

7.1.4. 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;

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

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

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. 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.

10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

10.1. 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.

10.1.1. 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.

10.2. 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 co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.



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

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

11. DO PAGAMENTO

11.1. 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 indicados pelo contratado.

11.1.1. 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.

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

11.3. 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.

11.3.1. 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.

11.4. 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.

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

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

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. 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



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

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.

11.10. 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.

11.11. 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.

11.11.1. 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.

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

11.12.1. 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.

11.13. 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:

$EM = I \times N \times VP$, 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%

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.1.1. 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.

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



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

- 12.3. 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. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 12.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 12.5. 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.
- 12.6. 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.
- 12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 13.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 13.1.3. Falha ou fraudar na execução do contrato;
 - 13.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 13.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 13.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 13.2.2. 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;
 - 13.2.3. Multa compensatória de 05% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
 - 13.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - 13.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 13.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
 - 13.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.



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

- 13.2.7. 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;
- 13.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:
- 13.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 13.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 13.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 13.6.1. 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.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.
- 13.9. 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.
- 13.10. 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.
- 13.11. 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.



13.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

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

Anexo ao termo de referência:

Estudo Técnico Preliminar 63/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23353.000863/2021-15

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios para o IFC Campus Rio do Sul e demais Campus participantes. O Campus Rio do Sul possui três unidades de ensino: Unidade Sede, Unidade Urbana e Unidade Tecnológica. A unidade Sede conta com um refeitório que fornece refeições para alunos internos e semi internos, necessitando de gêneros alimentícios para atender a demanda de refeições. O refeitório funciona das 06h às 20h e fornece em média 1500 refeições por dia.

Outrossim, em atendimento a Portaria Normativa IFC 03/2021, que aprovou o regulamento das compras e contratações institucionais no âmbito do IFC, o Campus Rio do Sul é responsável por esta compra Institucional e deverá licitar este objeto para o seu Campus e para os demais que necessitarem a aquisição de gêneros alimentícios.

3. Área requisitante

Nutricionista Sarita Reinicke
Direção de Administração e Planejamento Adriano Becker
Campus Avançado Abelardo Luz Sânia Decarla Barasuol
Direção Geral Cleber Alexandre Somensi
Direção Geral Aldelir Gernando Luiz
Coordenação Geral de Ensino Jessyca Bozio Cipriano
Direção Geral Sirlei de Fátima Albino
Direção Geral Rudinei Kock Exterckoter
Direção Geral Eduardo Butzen
Direção Geral Jorge Luis de Souza Mota
Direção Geral Rogério Luis Kerber
Direção Geral Jaquiel Salvi Fernandes

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, 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 indústria, 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 elaborada pelo setor de compras, através de duas consultas a atas de registro de preços feito no painel de compras do Governo Federal e uma consulta com fornecedores feito através de pesquisa na internet.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas do IFC Campus Rio do Sul e demais Campus Participantes

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. As quantidades solicitadas dos outros Campus participantes são de responsabilidade deles.

8. Estimativa do Valor da Contratação



A presente contratação tem o valor estimado de R\$ 4.698.544,52 (quatro milhões seiscentos e noventa e oito mil quinhentos e quarenta e quatro reais e cinquenta e dois 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 esta alinhada ao planejamento da Instituição e estão previsto no Plano Anual de Contratações - 2021.

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se com a aquisição de gêneros alimentícios atender as necessidades operacionais do refeitório do IFC Campus Rio do Sul e demais órgãos participantes

13. Providências a serem Adotadas

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

Como e práticas do ponto de vista da , em observância da instrução normativa critérios sustentabilidade N° 01 de 19 de janeiro de 2010 no seu artigo 5°, faz-se necessário, sempre que possível que:

* Os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável conforme ABNT

* Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

* 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.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta aquisição é viável

16. Responsáveis



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

ADRIANO BECKER

Diretor de Administração e Finanças

SARITA MARTINS CAMINA REINICKE

Nutricionista

ELENITA MARIA MARCHI ALVES

Coordenadora Almoarifado

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar

ANDRÉ KUHN RAUPP

Diretor Geral



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

ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º XX/2021

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 89163356, 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 36/2021, publicada no DOU de XX/XX/2021, processo administrativo n.º 23.353.XXXXXX 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

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição **Aquisição de gêneros alimentícios para o IFC - Rio do Sul e demais órgãos participantes**, especificados no item 1.1 Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº 36/2021, 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:

Fornecedor:						
CNPJ:						
Endereço:						
Contato:						
Representante:						
Item	Quant. Total	Unid.	Descrição	Locais de Entrega	Valor Unitário	Total

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



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

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
- 3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

IFC – Campus Avançado Abelardo Luz
Estrada Geral - Assentamento José Maria, SN, Abelardo Luz - SC

IFC – Campus Araquari
Rodovia BR 280 - km 27 - Cx. Postal 21 - CEP 89245-000 - Araquari - SC

IFC – Campus Blumenau
Rua Bernardino José de Oliveira - nº 81 - CEP 89070-270 - Blumenau - SC

IFC – Campus Brusque
Rua Hercílio Luz, 63 - Centro - CEP: 88350-300 - Brusque/SC

IFC – Campus Camboriú
Rua Joaquim Garcia, s/nº Camboriú/SC CEP: 88.340-000

IFC – Campus Concórdia
Rodovia SC 283, KM 08 Caixa Postal 58 – Concórdia/SC CEP: 89.700-000

IFC – Campus Luzerna
Rua Vigário Frei João, nº 550, Centro - Luzerna - SC - CEP 89609-000

IFC – Campus Santa Rosa do Sul
Rua das Rosas, s/nº – Vila Nova – Santa Rosa do Sul/SC – CEP: 88.965-000

IFC – Campus São Bento do Sul
Rua Paulo Chapiewski, nº 931, Bairro Centenário - São Bento do Sul/SC – CEP: 89283-064

IFC – Campus Videira
Rodovia SC 135, Km 125 – Campo Experimental – Videira/SC – CEP: 89.560-000

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



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

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 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.



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

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:

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,



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

caso no qual caberá ao respectivo 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, XX de XX de 2021

Representante do Órgão

Representante da Empresa