



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

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA
REGISTRO DE PREÇOS (SRP) Nº 24/2023**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.001232/2023-85

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: **20/07/2023**.

Horário: 09:00 horas (horário de Brasília/DF)

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

Uasg: 158125

Critério de Julgamento: **menor preço por item**

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 dividida 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 especificadas no Termo de Referência – Anexo I deste edital. Em caso de divergência com o sistema comprasnet, prevalece o edital.

2. DOS REGISTRO DE PREÇOS

- 1.1. 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 – Campus Rio do Sul

2.2. Por se tratar de licitação regida pelo Sistema de Registro de Preços, os itens que contemplam este edital não são considerados bens de pronta entrega, portanto faz-se necessário a apresentação dos documentos de qualificação econômico-financeira.

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. 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.

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

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. 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.

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

3.1.2. 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: **17, 29, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 80, 139 e 165.**

3.2. 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.

3.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:



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

- 3.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
 - 3.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 3.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 3.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 3.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
 - 3.3.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
 - 3.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 3.4. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual, e desde que a execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação
- 3.4.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.
- 3.5. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 3.5.1. 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;
 - 3.5.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 3.5.1.2. 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 ou sociedade cooperativa.
 - 3.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 3.5.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 3.5.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 3.5.5. 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;
 - 3.5.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;



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

3.5.7. 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;

3.5.8. 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.

3.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. 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.

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

4.7. 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.

4.8. 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.



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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

5.3. 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.

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

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

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

5.6.1. 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.

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

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

6.2. 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.

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

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

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



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

- 6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.5. 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.
- 6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 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



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

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.
- 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, ao objeto produzido:
- 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.
 - 7.28.3 É facultado ao pregoeiro o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.



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

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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 inexecutável.

7.3.1. Considera-se inexecutável 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.

7.4. 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;

7.5. 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;

7.6. 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.

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

7.6.2. 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.

7.7. 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.

7.7.1. 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.

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

7.7.3. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimo de aceitabilidade:



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

- 7.7.3.1. Amostra dentro do prazo de validade;
- 7.7.3.2. Amostra da mesma marca cotada;
- 7.7.3.3. A mostra de acordo com a descrição do item licitado

8.7.4 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

8.7.5 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.

8.7.6 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.

8.7.7 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.

8.7.8 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.

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

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

7.10. 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.

7.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, se for o caso.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. 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;



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

- 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, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;>);

8.1.1. 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/>)

8.1.2. 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.

8.1.2.1. 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.

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

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

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

8.1.4. 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.

8.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos 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.

8.2.1. 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;

8.2.2. 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.

8.2.3. 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.



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

8.3. 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.

8.4. 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.

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

1.6. 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.

1.6.1. 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.

1.7. 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:

1.8. **Habilitação jurídica:**

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

1.8.2. 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;

1.8.3. 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;

1.8.4. 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;

1.8.5. 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;

1.8.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

1.8.8. 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.



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

1.8.9. 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).

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

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

1.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

1.9.2. 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.

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

1.9.4. 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;

1.9.5. 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;

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

1.9.7. 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;

1.10. Qualificação Econômico-Financeira.

1.10.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

1.10.2. 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.



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

1.10.2.1. Serão considerados na forma da lei, o **Balanco Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício** assim apresentados:

1.10.2.1.1. Por fotocópia das constantes no Livro Diário, com a com a indicação da numeração das páginas do Livro, inclusive com os Termos de abertura e de Encerramento, **devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou**

1.10.2.1.2. Constantes no arquivo **SPED**, acompanhadas dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital.

1.10.2.1.3. O Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado do Exercício (DRE) deverão estar assinados pelo titular ou representante legal da entidade e por contador ou por outro profissional equivalente devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade

1.10.2.2. 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;

1.10.2.3. 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;

1.10.3. 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:

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

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

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

1.10.4. 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.**

1.11. 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.



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

1.12. 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.

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

1.2. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, 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.

1.3. 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.

1.4. 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.

1.5. 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.

1.6. 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.

1.7. 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.

1.7.1. 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.

2. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

2.1. 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:



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

2.1.1. 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.

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

2.2. 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.

2.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

2.3. 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).

2.3.1. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

2.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

3. DOS RECURSOS

3.1. 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.

3.2. 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.

3.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

3.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

3.2.3. 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.

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



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

3.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

4. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

4.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

4.1.1. 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.

4.1.2. 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.

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

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

4.2.2. 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.

5. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

5.1. 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.

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

6. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

7. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

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



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

8. 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.
- 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 aceito.
- 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;

9. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 9.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 9.2. 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.
- 9.2.1. 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 aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 9.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 9.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 9.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 9.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;



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

9.3.3. 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.

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

9.5. 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.

9.5.1. 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.

9.5.2. 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.

9.6. 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.

9.7. 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.

10. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

11. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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



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

2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

3. DO PAGAMENTO

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

3.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

4. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

4.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

4.1.1. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

4.1.2. Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

4.1.3. Apresentar documentação falsa;

4.1.4. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

4.1.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

4.1.6. Não mantiver a proposta;

4.1.7. Cometer fraude fiscal;

4.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

4.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

4.4.2. Multa de 0,5% (zero vírgula cinco) por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

4.4.3. 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;

4.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;



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

4.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

4.5. 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;

4.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. 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.

4.12. 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.

4.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

5. 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.



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

- 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 7.892/213.

6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 6.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 6.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras.riodosu@ifc.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Mafalda Lingner Porto, nº 093 - Bairro Progresso – CEP: 89163-644 – Rio do Sul/SC, setor de Compras e Licitações.
- 6.3. 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.
- 6.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 6.5. 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.
- 6.6. 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.
- 6.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 6.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 6.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 7.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 7.2. 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.
- 7.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 7.4. 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



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

fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

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

7.11. 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 Lingner Porto, nº 093 - 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.

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

7.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

25.12.1.2 Apêndice ao Termo de Referência – Estudo Técnico Preliminar nº 123/2023.

7.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Rio do Sul/SC, 07 de Junho de 2023.

André Kuhn Raupp – (Assinado Eletronicamente via SIPAC)

Diretor Geral – Campus Rio do Sul



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

**ANEXO I – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 24/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.001232/2023-85**

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:



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

Quantitativo unitário por Campus do Instituto Federal Catarinense

Item PE	Unidade de Medida	Descrição	Valor de referência TOTAL	Valor de referência UNITÁRIO	Quantitativo Total	Abelardo Luz	Araquari	Blumenau	Camboriú	Concórdia	Fraiburgo	Luzerna	Rio do Sul	Santa Rosa do Sul	São Bento do Sul	São Francisco do Sul	Sombrio	Videira
1	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.	R\$ 1.479,68	R\$ 14,51	102					102								
2	370g	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 7 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.	R\$ 6.148,90	R\$ 12,06	510	50	10		150	50			250					



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

		Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 8 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.															
3	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: 6 meses no ato da entrega.	R\$ 28.581,84	R\$ 25,68	1113	400		20	67	10		100	450			10	56
4	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.	R\$ 1.905,33	R\$ 19,05	100	50		20					30				
5	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: 6 meses no ato da	R\$ 50.673,72	R\$ 24,91	2034		200	10	181	977	10		250	350			56



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

		entrega.																
6	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: 4 meses no ato da entrega.	R\$ 626,07	R\$ 31,30	20			10	10									
7	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.	R\$ 1.659,35	R\$ 15,80	105	20		10	10	20			25					20
8	500ml	Água mineral sem gás.	R\$ 1.148,59	R\$ 4,49	256			60			100	48			48			
9	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.	R\$ 394,05	R\$ 5,55	71	10				61								
10	Kg	Almôndegas de carne bovina congelada. Unidade com aproximadamente 30g. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina,	R\$ 3.996,00	R\$ 39,96	100	100												



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

		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 de 2 kg a 5 kg. Prazo de validade: mínimo de 4 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. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.																
11	Kg	Ameixa seca sem caroço	R\$ 1.960,20	R\$ 65,34	30	30												
12	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.	R\$ 3.408,57	R\$ 11,63	293	50			60	83			100					



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

13	Embalagem 150g	Amendoim torrado, tipo salgado , descascado, produzido com grãos selecionados, são, isentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, contendo 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	R\$ 43.534,51	R\$ 7,25	6002				6002									
14	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.	R\$ 12.822,84	R\$ 7,66	1674	50	10		10	1314			100	190				
15	Pacote 1kg	Aroma para aplicação em iogurte FRUTI SHAKE . Sabor: leite condensado, morango, pêssego e abacaxi. Sabor a combinar a cada pedido, pacotes de 1kg com validade mínima de 06 meses contados a partir da data de entrega	R\$ 685,20	R\$ 45,68	15				5				10					
16	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	R\$ 28.582,00	R\$ 9,22	3100	200				1500			400	1000				



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

		de validade																
17	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).	R\$ 141.267,65	R\$ 23,85	5924	400		23	2901			1500	1100					
18	500g	Aveia/flocos médios – sem açúcar. Embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 4.482,33	R\$ 13,18	340	100		30	10			50	150					
19	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.	R\$ 14.340,81	R\$ 33,04	434	50			154			100	130					
20	Sache drenado 140g	Azeitonas tipo verdes, sem caroço – tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. Fabricação no máximo 60 dias.	R\$ 2.417,33	R\$ 12,09	200							200						



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

21	KG	Banana passa , sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto deverá ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação.	R\$ 1.210,10	R\$ 40,34	30								30				
22	Unidade	Barra de cereais sem açúcar – 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.	R\$ 54.999,00	R\$ 2,26	24300	500	1600 0				300 0	1000		100 0	2800		
23	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.	R\$ 13.032,93	R\$ 17,85	730	100						400	230				
24	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.	R\$ 4.446,29	R\$ 7,25	613	50	500		20	23			20				



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

25	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 metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	R\$ 34.246,10	R\$ 5,62	6090		4000		840		500		400		350			
26	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.	R\$ 24.073,84	R\$ 7,60	3169	300			840	604	300			250	175	700		
27	400g	Biscoito doce tipo maria/maizena – 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.	R\$ 36.514,80	R\$ 7,56	4830	400	2000		1380		300		400	350				



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

28	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.	R\$ 19.352,00	R\$ 19,67	984	100		20	304		400	160				
29	500g	Café 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.	R\$ 82.588,70	R\$ 18,18	4542	600	200	272	2500	50	400	140	100		30	250
30	200g	Café solúvel granulado – tradicional, em frasco de vidro, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 10.206,13	R\$ 22,63	451	200			201		50					
31	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.	R\$ 3.627,54	R\$ 8,04	451	40	200	10	85		25	70		21		
32	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.	R\$ 3.611,17	R\$ 7,68	470	20		10	405		25					10



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

33	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.	R\$ 1.604,80	R\$ 4,72	340	200			80	60								
34	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 e data de validade, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 209.883,33	R\$ 41,98	5000							5000						



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

35	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 e data de validade, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 182.600,00	R\$ 48,69	3750	100						2000	1650					
----	----	---	----------------	-----------	------	-----	--	--	--	--	--	------	------	--	--	--	--	--



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

36	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 e data de validade, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 550.800,83	R\$ 44,96	12250	600				5000		5000	1650				
----	----	---	----------------	-----------	-------	-----	--	--	--	------	--	------	------	--	--	--	--



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

37	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. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote e data de validade, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR	R\$ 194.575,50	R\$ 44,73	4350					2000			2350				
----	----	--	----------------	-----------	------	--	--	--	--	------	--	--	------	--	--	--	--



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

		RESPONSÁVEL.																	
38	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	R\$ 246.596,67	R\$ 42,52	5800	800				5000									



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

		peso de 180 a 200 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Apresentar registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.																	
39	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, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE	R\$ 195.296,67	R\$ 47,63	4100							2500	1600						



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

		ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.																
40	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, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. ENTREGA DE	R\$ 258.666,33	R\$ 43,47	5950	600			350	1500				3500				



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

		ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.															
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



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

41	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, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter no máximo 10% de gordura e conter no máximo 3% de aponevroses. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 185.516,67	R\$ 37,10	5000							5000							
----	----	--	----------------	-----------	------	--	--	--	--	--	--	------	--	--	--	--	--	--	--



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

42	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, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 166.075,00	R\$ 36,50	4550	500							4050						
----	----	---	----------------	-----------	------	-----	--	--	--	--	--	--	------	--	--	--	--	--	--



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

43	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, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 283.716,00	R\$ 39,96	7100	500						5000	1600						
----	----	--	----------------	-----------	------	-----	--	--	--	--	--	------	------	--	--	--	--	--	--



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

44	Kg	Carne bovina – patinho/iscas 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, registro no 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. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 147.279,00	R\$ 44,63	3300	200				1500			1600				
----	----	---	----------------	-----------	------	-----	--	--	--	------	--	--	------	--	--	--	--



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

45	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. Deverá apresentar registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 103.880,00	R\$ 42,40	2450								2450					
----	----	---	----------------	-----------	------	--	--	--	--	--	--	--	------	--	--	--	--	--



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

46	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, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 134.450,00	R\$ 26,89	5000	500				2500			2000				
47	Kg	Carne de frango – coxa e sobrecoxa. 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	R\$ 170.670,00	R\$ 18,96	9000	2000						7000					



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

		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, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.																		
48	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, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 10% de gordura e no máximo	R\$ 438.052,27	R\$ 22,63	19360	1000		210	3600			7000	7550							



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

		15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.																		
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



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

49	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, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 393.718,50	R\$ 18,27	21550	2000				8500		5000	6050				
50	Kg	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,	R\$ 50.830,50	R\$ 21,63	2350	600							1750				



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

		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. Deverá apresentar registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.																	
51	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. Deverá apresentar registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. No	R\$ 71.936,67	R\$ 20,55	3500	500				3000									



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

		máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.																
52	Pacote 50gr	CASTANHA DE CAJÚ. 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	R\$ 79.816,20	R\$ 12,95	6165	100				6015			50					
53	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.	R\$ 10.118,53	R\$ 23,00	440	200			40			100	100					



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

54	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. Sachês de 12 gramas	R\$ 6.338,10	R\$ 5,71	1110	300		240	100			200	120	100		50	
55	kg	Chocolate em pó – 32% , sem corantes. Data de fabricação inferior a 30 dias a partir da data de entrega	R\$ 2.898,13	R\$ 22,29	130					30		100					
56	500g	Chocolate granulado preto . Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	R\$ 609,25	R\$ 19,65	31					31							
57	Kg	Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 713,27	R\$ 35,66	20	20											
58	Frasco 200ml	COALHO - Coalho líquido para queijo . Frasco com 200ml. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	R\$ 1.718,40	R\$ 14,32	120		20		40	10			40				10
59	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	R\$ 5.171,83	R\$ 5,17	1001	30			40	621		100	200				10



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

		sacos plásticos de 1kg.																
60	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.	R\$ 819,60	R\$ 6,83	120				10	20			90					
61	1kg	Cogumelo em conserva/champignon – grande, pré-cozido, conserva de água e sal, validade de 1 ano.	R\$ 2.517,25	R\$ 33,56	75	50						25						
62	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.	R\$ 4.150,00	R\$ 6,92	600	50				500		50						
63	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.	R\$ 612,33	R\$ 5,57	110	10				10			90					



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

64	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.	R\$ 1.063,14	R\$ 13,63	78	20			10	23			25				
65	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.	R\$ 19.382,30	R\$ 92,30	210	60							150				
66	300g	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: pote plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.	R\$ 1.761,20	R\$ 8,39	210	100				10			100				
67	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.	R\$ 16.516,44	R\$ 22,14	746				40	221			400	85			
68	200g	Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 572,91	R\$ 4,90	117					75			30	12			



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

69	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).	R\$ 2.643,20	R\$ 8,26	320	10						200	110				
70	400g	Doce de fruta sem açúcar – em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêssego, morango, figo, abóbora com coco e uva. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açúcar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	R\$ 26.362,40	R\$ 21,26	1240	300			250	10		100	580				
71	350gr	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	R\$ 1.343,23	R\$ 14,44	93	50						30	13				



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

		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 395 gr VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES contados a partir da data de entrega																	
72	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.	R\$ 2.808,00	R\$ 28,08	100							100							



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

73	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.	R\$ 19.733,31	R\$ 31,78	621					551			70				
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	R\$ 2.221,66	R\$ 15,11	147	10				102		20	15				
75	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.	R\$ 16.299,07	R\$ 37,04	440	30						250	160				
76	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.	R\$ 329,36	R\$ 13,72	24					10		10	4				



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

77	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.	R\$ 6.156,33	R\$ 11,19	550	50						500					
78	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	R\$ 13.907,13	R\$ 5,84	2380				1700				680				
79	1kg	Farinha de milho tipo médio – enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico, contendo data de fabricação	R\$ 18.892,17	R\$ 7,18	2630	200			1805			400	225				



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

		(na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.															
80	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 benzoíla e/ou azodicarbonamida. Embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 84.424,80	R\$ 24,26	3480	500			50	1815			750	320		45	
81	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	R\$ 4.999,27	R\$ 12,19	410	50				10			200	150			
82	Pacote de 1 KG	Feijão branco – tipo 1 , classe branco, em embalagem plástica atóxica transparente, inviolável, de 100 KG, 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.	R\$ 5.394,48	R\$ 11,53	468	30				400				38			



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

83	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 substancias estranhas ao produto Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	R\$ 24.739,00	R\$ 12,69	1950	200				1000			750				
----	-----	---	---------------	-----------	------	-----	--	--	--	------	--	--	-----	--	--	--	--



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

84	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.	R\$ 76.851,30	R\$ 11,30	6801	500				3401				2900				
----	-----	---	---------------	-----------	------	-----	--	--	--	------	--	--	--	------	--	--	--	--



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

85	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.	R\$ 36.639,17	R\$ 13,32	2750	300				1600			850				
86	125g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 125 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses	R\$ 13.235,27	R\$ 11,81	1121	50				301		250	520				



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

87	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 Lactobacillus delbruechii subsp. bulgaricus e Streptococos salivarius subsp. thermophilus. Pacote 3g para fazer 100 litros de iogurte. Marca comercial preferencial: DOCINA . Fabricação de 30 diasconsiderando a data de entrega.	R\$ 1.536,86	R\$ 9,79	157		120		10	5				22			
88	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.	R\$ 5.916,21	R\$ 4,95	1196	50			10	706			100	270		60	



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

89	Lata 450g drenado	Figo em calda inteiro , lata com peso drenado de 450g. Com data de fabricação e data de validade não superior a 80% do total no ato da entrega.	R\$ 1.256,40	R\$ 20,94	60					60							
90	1kg	Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêsego, 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.	R\$ 4.875,00	R\$ 16,25	300	200						100					
91	Kg	Gergelim branco integral descascado, embalagem de plástico atóxico de no máximo 500 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 211,97	R\$ 21,20	10					10							
92	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	R\$ 13.472,80	R\$ 30,62	440	200			100	30		50	60				



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

		substancias estranhas ao produto																	
93	500g	Grão de bico – grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	R\$ 18.429,91	R\$ 13,85	1331	100				801			300	130					
94	900ml	logurte - 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 agencias fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante	R\$ 20.563,19	R\$ 8,49	2423	300			1500									623	
95	140g	logurte 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 agencias fiscalizadoras vigentes, com selos SIF ou semelhante	R\$ 450,67	R\$ 4,51	100	100													



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

96	Embalagem 1kg	LACTEOS: Cloreto de cálcio líquido solução de 40% de concentração. Embalagem de 1kg. Fabricação de 30 dias considerando a data de entrega.	R\$ 751,87	R\$ 18,80	40		10		10	10			10				
97	395g	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	R\$ 4.276,13	R\$ 8,22	520	100			20			400					
98	380g	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 380g, resistente, atóxica, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	R\$ 15.946,13	R\$ 27,49	580	300			120			20	140				



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

99	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.	R\$ 68.739,72	R\$ 26,16	2628	100	10	42	606	50	120	1400	300
100	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.	R\$ 15.429,67	R\$ 7,53	2050	2000					50		
101	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.	R\$ 17.988,20	R\$ 11,31	1590	200			800		250	340	



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

102	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. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 24.408,68	R\$ 32,76	745	500						200	45				
103	Pacote 200g	Linhaça marrom , pacote 200 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 1.860,67	R\$ 9,30	200	50							150				
104	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.	R\$ 4.440,99	R\$ 8,27	537	50			402			50	35				
105	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	R\$ 11.441,15	R\$ 7,86	1455	300						500	655				



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

		violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.																
106	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.	R\$ 2.099,21	R\$ 8,60	244	200						20	24					
107	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.	R\$ 8.605,40	R\$ 8,44	1020	200						200	620					
108	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	R\$ 1.778,33	R\$ 8,08	220	20						200						



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

109	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.	R\$ 7.917,00	R\$ 6,09	1300	100				200		1000						
-----	------	--	--------------	----------	------	-----	--	--	--	-----	--	------	--	--	--	--	--	--



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

110	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.	R\$ 7.175,67	R\$ 6,52	1100	100							1000							
-----	------	--	--------------	----------	------	-----	--	--	--	--	--	--	------	--	--	--	--	--	--	--



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

111	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.	R\$ 7.154,53	R\$ 7,78	920	100						200	620				
112	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	R\$ 7.866,13	R\$ 28,09	280	20			40			100	120				



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

		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.																
113	100g	Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 492,97	R\$ 4,29	115							50	65					
114	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.	R\$ 22.274,27	R\$ 11,21	1987	50	400			37		500	1000					
115	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.	R\$ 5.757,50	R\$ 11,75	490	100			100			50	200			40		
116	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.	R\$ 10.604,10	R\$ 163,14	65	30			10			25						



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

117	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 COMPOSIÇÃO. 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.	R\$ 518,52	R\$ 8,94	58	50							8				
118	500g	Massa cabelo de anjo para sopa – Validade mínima 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes	R\$ 4.465,12	R\$ 6,49	688	100			30	120			400	38			
119	1 kg	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.	R\$ 9.344,50	R\$ 16,99	550	50							100	400			



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

120	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.	R\$ 18.504,00	R\$ 13,71	1350	200			600		100	450				
121	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.	R\$ 12.213,33	R\$ 15,27	800	200			300		100	200				
122	Pacote 500g	Massa pronta para tapioca. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Pacote em plástico atóxico, íntegra de 500g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade (na entrega deve ser de no mínimo 80% do total).	R\$ 6.349,20	R\$ 8,58	740	300			400		40					
123	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.	R\$ 2.795,95	R\$ 43,69	64						50	14				



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

124	500g	Melado de cana – embalagem lacrada contendo fabricante e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 3.980,00	R\$ 13,27	300	300												
125	500g	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 5.608,80	R\$ 7,38	760	500			100	60			100					
126	300G	Milho verde congelado in natura , pacote com no máximo 300g, Ingrediente: milho verde. Validade mínima de 18 meses na entrega.	R\$ 16.409,17	R\$ 9,38	1750					1200				550				
127	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.	R\$ 11.125,95	R\$ 22,48	495	100							200	195				
128	10Kg	Mistura para Panetone em pasta. Embalagem de no máximo 10 Kg, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade de 80% do total, na entrega. Rendimento mínimo de 10 unidades de 500g por	R\$ 15.386,00	R\$ 307,72	50	50												



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

		Kg.																
129	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	R\$ 30.606,80	R\$ 12,86	2380	30						50	2300					
130	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.	R\$ 33.662,89	R\$ 53,60	628	50			20			250	140			168		
131	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.	R\$ 4.036,80	R\$ 22,43	180	30						150						



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

132	1000g	Mostarda Amarela – Composição: Água, vinagre, semente de mostarda, açúcar, sal, cúrcuma, glicose, pimenta do reino, especiarias e conservador INS 211. 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.	R\$ 3.174,50	R\$ 21,16	150	10						80	60				
133	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.	R\$ 1.389,76	R\$ 14,48	96	10			12			50	24				
134	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 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.	R\$ 37.619,40	R\$ 149,28	252	30			222								



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

135	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.	R\$ 78.063,15	R\$ 7,59	10285	700	2700		60	2895		2500	1350		80		
136	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.	R\$ 2.150,63	R\$ 21,29	101	10				27		50	14				
137	270g drenado	Palmito de pupunha tolete em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas,	R\$ 2.363,00	R\$ 23,63	100							100					



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

		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.																	
138	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. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 24.550,20	R\$ 45,46	540								540						



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

139	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. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 561.864,87	R\$ 41,50	13540	500			5000		7500	540				
140	Vidro 2kg drenado	Pepino em conserva – contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	R\$ 5.494,50	R\$ 33,30	165	40					50	75				
141	Lata 450g drenado	PÊSSEGO EM CALDA METADES, sem caroço, lata com peso drenado de 450g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Latas intactas, sem amassados.	R\$ 1.721,79	R\$ 16,24	106			106								



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

142	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.	R\$ 11.647,27	R\$ 7,97	1462	30			20	12			100	1300				
143	100g	Pimenta 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.	R\$ 529,50	R\$ 10,59	50								50					
144	1kg	Pó para gelatina sem sabor – embalagem contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	R\$ 705,06	R\$ 100,72	7									7				
145	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.	R\$ 1.204,23	R\$ 9,26	130	30							100					
146	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.	R\$ 2.983,17	R\$ 8,52	350	50	300											



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

147	kg	Polpa de fruta – nos sabores abacaxi, maracujá, morango, pêsego, 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.	R\$ 69.316,00	R\$ 35,55	1950	200	300	50	1000	400
148	500g	Polvilho azedo – tipo 1. Embalagem de plástico resistente com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 11.215,44	R\$ 12,63	888	60	50	640	100	38
149	25kg	Pré-mistura para pão de forma, hambúrguer e cachorro-queite – 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. .	R\$ 24.370,67	R\$ 128,27	190	10	50	130		
150	25kg	Pré-mistura para pão francês – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico,	R\$ 37.345,00	R\$ 113,17	330				200	130



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

		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																
151	25kg	Pré-mistura para pão francês /longa fermentação – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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.	R\$ 21.328,80	R\$ 118,49	180							50	130					
152	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	R\$ 19.526,60	R\$ 28,63	682	50			200			250	150	32				



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

		lote, data de validade. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.																
153	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.	R\$ 3.313,20	R\$ 9,20	360	50			200			110						
154	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.	R\$ 72.185,57	R\$ 69,61	1037	200		200	10			500	60	32	35			
155	500g	Sagu de mandioca – classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico resistente com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	R\$ 18.870,83	R\$ 15,10	1250	100		50	600			500						



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

156	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.	R\$ 1.362,33	R\$ 4,07	335	30			200		40	65				
157	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.	R\$ 16.423,04	R\$ 2,55	6432	100	106	300	3666		1200	1050		10		
158	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. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 35.880,00	R\$ 20,44	1755	400			100		1200	55				
159	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.	R\$ 777,20	R\$ 6,70	116				26			90				



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

160	Lata 2kg drenado	Seleta de legumes - a base de vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. Sem conservantes.	R\$ 11.600,40	R\$ 32,22	360	30			30			100	130		70		
161	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.	R\$ 2.484,27	R\$ 7,76	320	200				20		100					
162	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.	R\$ 46.901,50	R\$ 49,37	950	200			150	600							
163	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.	R\$ 55.134,16	R\$ 16,37	3368	200			150	2618					400		



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

164	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.	R\$ 15.570,87	R\$ 41,63	374	300		74											
165	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	R\$ 98.792,00	R\$ 4,24	23300	500	1600 0	1000			400 0	1000			800				



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

166	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.	R\$ 3.099,17	R\$ 12,40	250				10				100	140				
167	Pacote 500g	Trigo para quibe de excelente qualidade com data de fabricação máxima de 15 dias na entrega. Embalagem de 500g.	R\$ 5.628,70	R\$ 9,35	602			2	150	450								
168	KG	UVA PASSA - Uva passa branca, sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação.	R\$ 1.567,07	R\$ 44,77	35									35				
169	KG	UVA passa preta , sem açúcar sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação.	R\$ 2.586,24	R\$ 26,94	96					61				35				



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

170	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.	R\$ 19.869,24	R\$ 2,76	7199	30	5400		112	107			600	950				
171	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.	R\$ 51.546,74	R\$ 10,74	4801	300				4251			250					
172	kg	Pão Frances cru congelado - pacote com no máximo 8 KG, cada pão com peso de 60g a 65g. Tempo de descongelamento e fermentação de 6 horas. Entrega completamente congelado	R\$ 50.466,67	R\$ 12,62	4000									4000				



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

Total R\$ 7.057.053,10 (Sete milhões, cinquenta e sete mil, cinquenta e três reais e dez centavos).



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

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

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

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

IFC – Campus Fraiburgo
Rua Cruz e Souza, 100 Centro – CEP 89580-000 - Fraiburgo – SC

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

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

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

IFC – Campus São Francisco do Sul
Rod. Duque de Caxias, nº 6750, Iperoba, CEP: 89240-000 - São Francisco do Sul - SC

IFC – Campus Sombrio
Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, nº 931, Januária – CEP 88.960-000 – Sombrio-SC

IFC – Campus Videira
Rodovia SC 135, Km 125 – Campo Experimental – CEP: 89.564-590 - Videira - SC

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.



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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

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

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

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

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

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

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

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

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

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

6.7. Os bens deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local de entrega.



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

6.8. A despesa relativa a entrega do objeto correrá por conta exclusiva da contratada.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

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

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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



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

8.1.7. Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc...

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

11. CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

12. DO PAGAMENTO

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à



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

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

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

13.2. Após o interregno de um ano, e independente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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



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

- 13.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 13.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
- 14.1.1. Haverá apenas a entrega de bens, considerando a eficácia na aplicação de penalização, caso o licitante vendedor não cumpra com as cláusulas editalísticas.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 15.1.1. Falhar na execução do contrato, pela inexecução total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 15.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 15.1.3. Fraudar na execução do contrato;
- 15.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; ou
- 15.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 15.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 15.2.1. **Advertência por escrito**, quando não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 15.2.2. **Multa:**
- 15.2.2.1. Multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 15.2.2.2. Multa compensatória de 05% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 15.2.3. **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 15.2.4. **Suspensão de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com conseqüente descredenciamento no SIACAF pelo prazo de até cinco anos;



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

- 15.2.5. **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 15.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 15.2.4 também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 15.4. As sanções previstas nos subitens 15.2.1, 15.2.3, 15.2.4 e 15.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 15.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:
- 15.5.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 15.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 15.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 15.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 15.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 15.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 15.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.



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

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

15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

16.3. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

16.4 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

16.5 O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário.

16.6 As regras de desempate entre as propostas são as discriminadas no edital.

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

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

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

Márcio Rampelotti, SIAPE nº 1.102.087 (Assinado Eletronicamente via SIPAC)
Diretor de Infraestrutura e Produção
Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, aprova o presente Termo de Referência para procedimento licitatório.

André Kuhn Raupp, SIAPE nº. 1.810.848 (Assinado Eletronicamente via SIPAC)
Diretor Geral - Campus Rio do Sul



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

Apêndice ao Anexo I - Termo de Referência:

ESTUDOS TÉCNICO PRELIMINAR Nº 123/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23353.001232/2023-85

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-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.

Outrossim, em atendimento a Portaria Normativa IFC nº 002/2023, 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

Diretor e Infraestrutura e Produção	Márcio Rampelotti
Direção de Administração e Planejamento	Adriano Becker
Direção Geral de Rio do Sul	André Kuhn Raupp
Direção Geral de Araquari	Cleder Alexandre Somensi
Direção Geral de Blumenau	Adelir Fernando Luiz
Direção Geral de Fraiburgo	Tiago Lopes Gonçalves
Direção Geral de Camboriú	Sirlei de Fátima Albino
Direção Geral de Concórdia	Rudinei Kock Exterckoter
Direção Geral de Luzerna	Eduardo Butzen
Direção Geral de Santa Rosa do Sul	Jorge Luis de Souza Mota
Direção Geral de São Bento do Sul	Rogério Luis Kerber
Direção Geral de São Francisco do Sul	Adalto Aires Parada
Direção Geral Videira	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 na 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 no Mapa de Formação de Preços, 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.

Os quantitativos são os discriminados no item 1.1 do termo de referencia.

8. Estimativa do Valor da Contratação

A presente contratação tem o valor estimado de R\$ 7.057.053,10 (sete milhões, cinquenta e sete mil, cinquenta e três reais e dez 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 ano de 2023.

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.



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

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 5º, 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

A aquisição de gêneros alimentícios esta inclusa no Plano Anual de Contratações de 2023.

16. Responsáveis

DANIEL COSTA PITTALUGA
Coordenador de Compras e Licitações

ADRIANO BECKER
Diretor de Administração e Planejamento

ANDRÉ KUHN RAUPP
Diretor Geral do Campus Rio do Sul



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

ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.001232/2023-85

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º XX/2023

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul, com sede na Estrada do Redentor, 5665, Santa 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 24/2023, publicada no DOU de XX/XX/2023, processo administrativo n.º 23.353.001232/2023-85 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 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 24/2023, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Fornecedor:
CNPJ:
Endereço:
Contato:
Representante:



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

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.

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 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 Fraiburgo
Rua Cruz e Souza, 100 Centro – Fraiburgo/SC – CEP 89580-000

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 São Francisco do Sul
Rod. Duque de Caxias, nº 6750, Iperoba, CEP: 89240-000 - São Francisco do Sul - SC

IFC – Campus Sombrio
Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, nº 931, Januária – CEP 88.960-000 – Sombrio-SC

IFC – Campus Videira



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

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, não poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório.

5. VALIDADE DA ATA

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

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

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;



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

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 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. Por razão de interesse público; ou

6.9.2. A pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo 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.



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

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 2023

Representante do Órgão

Representante da Empresa