

PREGÃO ELETRÔNICO

90633/2024

CONTRATANTE (UASG)
(158125)

OBJETO

PE nº 90633/2024 – Aquisição de Frutas e Verduras para atender ao setor de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R\$ 496.585,50

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 01/11/2024 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
menor preço por item

MODO DE DISPUTA:
aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	6
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	7
6. DA FASE DE JULGAMENTO.....	10
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	12
8. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	14
9. DOS RECURSOS.....	14
10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	15
11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	17
12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	17



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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90633/2024

(Processo Administrativo nº 23353.003471/2024-51)

Número Interno da Licitação 107/2024

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, por meio da Coordenação de Compras e Licitações do Campus Rio do Sul, sediado(a) Rua Mafalda Lindner Porto, 93, Bairro Progresso, Rio do Sul - SC, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de frutas e verduras e item de panificação, para atender as necessidades do setor de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul 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.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
 - 2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2. 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.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.



- 2.5. Para todos os itens 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.
- 2.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, 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 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 2.7. Não poderão disputar esta licitação:
- 2.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.7.9. *pessoas jurídicas reunidas em consórcio*;
- 2.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.



- 2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.11. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 2.13. A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens **7.1.1** e 7.11.1 deste Edital.
- 3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 - 3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 3.4.2. 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;
 - 3.4.3. não possui 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;
 - 3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a



usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

- 3.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.6.2. 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.
- 3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
 - 3.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
 - 3.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
 - 3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
 - 3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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



- 4.1.1. valor unitário e valor total do item;
- 4.1.2. Marca;
- 4.1.3. *Fabricante*;
- 4.1.4. Quantidade cotada
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
 - 4.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. 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.
- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
 - 4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
 - 4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
 - 4.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.
- 4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo 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.

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

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.



- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. 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 de 1 % (um por cento).
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado: ABERTO
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
 - 5.11.1. 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.
 - 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
 - 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
 - 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
 - 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. 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.
- 5.16. 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.
- 5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.



- 5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 5.18.1. 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.
- 5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem 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.
- 5.18.3. 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.
- 5.18.4. 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.
- 5.19. 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.
- 5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
- 5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.19.2. A fim de garantir maior segurança jurídica e uniformização quando da aplicação dos subitens 5.21.1.2, 5.21.1.3 e 5.21.1.4, estes só serão adotados quando houver regulamentações específicas em cada caso, que afastem o caráter subjetivo da tomada de decisão;
- 5.19.2.1. Se, mesmo após a aplicação dos procedimentos previstos nos itens acima, ainda persistir o empate, será realizado sorteio pelo sistema para fins de desempate (Art. 28, §2º da IN SEGES/ME 73/2022)
- 5.19.3. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.19.3.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.19.3.2. empresas brasileiras;



- 5.19.3.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.19.3.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
 - 5.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
 - 5.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 5.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
 - 5.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (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.
 - 5.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
 - 5.20.6. Dentro do prazo estabelecido, poderão ser remetidos, por iniciativa do licitante, tantos quantos forem os documentos complementares ou retificadores afetos aos documentos solicitados no item 5.2 2 .4. Neste caso, o licitante deve manifestar o desejo de envio de nova documentação, através do chat do sistema ou pelo endereço eletrônico compras.riodosul@ifc.edu.br hipótese em que o Pregoeiro fará, caso seja necessário, novo uso da funcionalidade "Convocar Anexo".
- 5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 6.1.1. SICAF;
 - 6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
 - 6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
 - 6.1.4. Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - CADIN, mantido pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (<https://cadin.pgfn.gov.br/#/home>).
- 6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.



- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, **caput**)
- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.6 deste edital.
- 6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1. conter vícios insanáveis;
- 6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.



- 6.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.13. 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.
- 6.14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.15. 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.
- 6.16. 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.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.
- 7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

- 7.9.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 7.10. É de responsabilidade do licitante 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).
- 7.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 7.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 7.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 7.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 7.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
- 7.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 7.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.
- 7.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).



- 7.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 8.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.
- 8.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 8.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 8.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 8.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 8.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 8.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 8.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 8.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 8.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- 8.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 8.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

9. DOS RECURSOS

- 9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 9.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 9.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 9.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;



- 9.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.gov.br/pncp

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 10.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 10.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 10.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 10.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 10.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 10.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 10.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 10.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 10.1.5. fraudar a licitação
- 10.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 10.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 10.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 10.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação



- 10.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 10.2.1. advertência;
 - 10.2.2. multa;
 - 10.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 10.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 10.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 10.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 10.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário

para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

- 10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 10.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo endereço eletrônico: compras.riodosul@ifc.edu.br
- 11.3.1. Caberá à licitante a confirmação do recebimento do e-mail por parte da Administração, ou seja, a Administração não se responsabilizará por quaisquer bloqueios por spam, firewall ou outros que impeçam o recebimento dos pedidos de esclarecimento ou impugnações.
- 11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 11.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 11.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 12.2. 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.
- 12.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 12.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 12.5. 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.



- 12.6. 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.
- 12.7. 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.
- 12.8. 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.
- 12.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/>
- 12.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 12.11.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 12.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 12.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Rio do Sul, 17 de outubro de 2024.

Paula Andrea Grawieski Civiero
Diretora Geral

Termo de Referência 302/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
302/2024	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	MARA JULIANA DA SILVA	17/10/2024 13:49 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23353.003471/2024-51

1. Objeto

Aquisição de frutas e verduras e item de panificação para atender ao setor de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul

2. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: De acordo

ELIZETI NIENCKOTTER

Diretora de Administração e Planejamento

Despacho: A Diretora Geral do IFC Campus Rio do Sul no uso de suas atribuições, aprova o presente Termo de Referência.

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO

Diretora Geral

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - TERMO DE REFERENCIA - AJUSTADO.pdf (503.86 KB)

Anexo I - TERMO DE REFERENCIA - AJUSTADO.pdf



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

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90633/2024

Processo Administrativo nº 23353.003471/2024-51

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de frutas e verduras e item de panificação para atender ao setor de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Unidade	Abacaxi - Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Com peso igual ou superior a 1500g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1500	R\$ 9,37	R\$ 14.055,00
2	Kg	Banana caturra – Fruta in natura, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Com comprimento não inferior a 16 cm. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. Entrega duas vezes por semana	5000	R\$ 5,34	R\$ 26.700,00
3	Kg	Banana prata - Fruta in natura, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. Entrega duas vezes por semana	3000	R\$ 6,24	R\$ 18.720,00
4	Kg	Laranja pêra – Fruta in natura, limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm. Entrega duas vezes por semana	2500	R\$ 6,23	R\$ 15.575,00
5	Kg	Limão tahiti – Fruta in natura, limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	500	R\$ 10,17	R\$ 5.085,00
6	Kg	Maçã vermelha Fuji – Fruta in natura, limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro	6000	R\$ 11,72	R\$ 70.320,00



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

		horizontal entre 60 e 75 mm. Entrega duas vezes por semana			
7	Kg	Mamão formosa - Fruta in natura, tipo: mamão formosa, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Entrega duas vezes por semana	2000	R\$ 6,99	R\$ 13.980,00
8	Kg	Manga - Limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1600	R\$ 5,49	R\$ 8.784,00
9	Kg	Melancia - Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 5 e 8 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1500	R\$ 3,17	R\$ 4.755,00
10	Kg	Melão - Fruta in natura, tipo: melão, espécie: amarelo, aplicação alimentar. Apresentação: limpa, madura, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante. Bem desenvolvida, com grau de maturidade adequado. Casca lisa, sem manchas, sem deformações. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1500	R\$ 7,29	R\$ 10.935,00
11	Bandeja com 230g	Morango - Fruta in natura, tipo: morango, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens contendo de 300 gramas a 400 gramas de morangos. Apresentado em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	500	R\$ 8,90	R\$ 4.450,00
12	Kg	Uva Itália - Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entrega duas vezes por semana	500	R\$ 15,99	R\$ 7.995,00
13	Kg	Aipim in natura sem casca, congelado, aplicação alimentícia, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro de 30 a 50mm e comprimento de 220 a 440 mm. Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem pontas fibrosas, sem partes murchas ou secas, sem podridão e sem manchas. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais. Entrega duas vezes por semana	2000	R\$ 14,37	R\$ 28.740,00



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

14	Kg	Alho, condimento, apresentação natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, aplicação culinária em geral. Nobre, extra, maduro, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações, cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 40g. Entrega duas vezes por semana	50	R\$ 37,47	R\$ 1.873,50
15	Unidade	Alho-poró, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Entrega duas vezes por semana	250	R\$ 4,99	R\$ 1.247,50
16	Kg	Batata baroa, mandioquinha ou batata salsa - Tubérculo in natura, tipo batata, espécie salsa. Limpa, madura, firme, com coloração amarelada homogênea, sem rachaduras, sem podridão ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas. Comprimento entre 90 e 180mm e diâmetro médio de 45mm. Entrega duas vezes por semana	600	R\$ 12,49	R\$ 7.494,00
17	Kg	Batata doce, branca - Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundas. Isenta de cortes e contusões. Com peso igual ou superior a 200g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	3000	R\$ 4,40	R\$ 13.200,00
18	Kg	Batata inglesa, média - Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 60 e 100mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	8000	R\$ 6,15	R\$ 49.200,00
19	Kg	Beterraba - Limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1200	R\$ 5,24	R\$ 6.288,00
20	Unidade	Brócolis Chinês limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	2000	R\$ 5,47	R\$ 10.940,00
21	Kg	Cebola de cabeça branca - De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	4000	R\$ 4,74	R\$ 18.960,00
22	Kg	Cebola de cabeça roxa - De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas	300	R\$ 8,97	R\$ 2.691,00



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

		nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana			
23	Kg	Cenoura - Extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1200	R\$ 3,99	R\$ 4.788,00
24	Kg	Chuchu - Comum, extra limpo, tenro, com casca íntegra e praticamente lisa. Coloração uniforme característica à cada variedade. Sem partes fibrosas ou empedradas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, de tamanho médio (frutos com comprimento de 100 a 120mm e maior comprimento transversal de 50mm) ou graúdo (frutos com comprimento de 120 a 180mm e com até 130mm de maior medida transversal). Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	2500	R\$ 4,45	R\$ 11.125,00
25	Unidade	Couve flor - Limpa, tenra, firme, compacta, sem folhas, sem manchas ou danos profundos, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho Médio (em torno de 1200g) ou Graúdo (em torno de 2400g). Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	2000	R\$ 7,49	R\$ 14.980,00
26	kg	Pepino japonês Vegetal in natura, tipo: pepino japonês, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração: verde bem escuro. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 20 e 30cm, diâmetro entre 20mm e 40mm -, grau de maturação adequado. Livre de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem. Entrega duas vezes por semana	800	R\$ 8,99	R\$ 7.192,00
27	Kg	Pepino Vegetal in natura, tipo: pepino extra, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm - grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1500	R\$ 4,99	R\$ 7.485,00
28	Kg	Pimentão amarelo - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra amarelo, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	150	R\$ 18,49	R\$ 2.773,50
29	Kg	Pimentão verde - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem	750	R\$ 11,99	R\$ 8.992,50



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

		manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. a Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido e embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana			
30	Kg	Pimentão vermelho - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra vermelho, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. a Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	150	R\$ 18,49	R\$ 2.773,50
31	Unidades	Repolho – grupo verde (branco), com formato de cabeça redonda, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Categoria: extra e de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	1000	R\$ 3,84	R\$ 3.840,00
32	Bandeja com 500g	Tomate cereja - Vegetal in natura, tipo: tomate cereja, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	250	R\$ 11,50	R\$ 2.875,00
33	Kg	Tomate italiano - Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1000	R\$ 9,90	R\$ 9.900,00
34	Kg	Tomate maduro para molho - Vegetal in natura, tipo: tomate para cocção, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	2500	R\$ 6,49	R\$ 16.225,00
35	Kg	Tomate salada - Vegetal in natura, tipo: tomate para salada, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado.	5000	R\$ 6,99	R\$ 34.950,00



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

		Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana			
36	Embalagem com 500g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses.	700	R\$ 38,14	R\$ 26.698,00
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO			R\$ 496.585,50		

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2024;

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023;

III) Id do item no PCA: 1934 E 1935;

IV) Classe/Grupo: 8915 - FRUTAS E 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS

V) Identificador da Futura Contratação: 158125-90663/2024

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. A aplicação dos critérios de sustentabilidade estão pormenorizados, quando subsistem, na descrição dos itens, tabela constante neste Termo de Referência. Ainda, consultou-se o disposto na orientações da Advocacia Geral da União, o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - 6ª EDIÇÃO / SETEMBRO/2023, <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf>, para contratação direta e, não foram encontradas práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis para utilização neste procedimento licitatório.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, conforme convocação do fornecedor pelo IFC Campus Rio do Sul que poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como, a quantidade a ser adquirida.

5.2. A convocação para o fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

5.3. Local de entrega: Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no Instituto Federal Catarinense, Campus Rio do Sul, situada a Estrada do Redentor, 5665, Bairro Santa Galo, Rio do Sul - SC, no Setor de Cozinha.



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

- 5.4. O IFC Campus Rio do Sul reserva-se o direito de realizar alterações nos cronogramas de entrega ou nas quantidades destinadas por local, conforme a demanda, desde que não ultrapasse a quantidade requerida dos produtos.
- 5.5. O cronograma de entrega será elaborado e encaminhando, respeitando o disposto no item anterior.
- 5.6. As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.
- 5.7. O recebimento dos alimentos dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela entrega daqueles, no local previamente ajustado.
- 5.7.1. Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.
- 5.8. Os produtos deverão ser entregues no IFC Campus Rio do Sul, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
- 5.9. Quando da entrega, os frutos e legumes deverão apresentarem-se:
- 5.9.1. isentos de substâncias terrosas;
- 5.9.2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- 5.9.3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- 5.9.4. sem umidade externa anormal;
- 5.9.5. isentos de odor e sabor estranhos;
- 5.9.6. isentos de enfermidades.
- 5.9.7. devidamente limpos.



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

5.10. Todos os produtos deverão estar acondicionados de modo que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

5.11. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

5.12. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

5.13. As frutas devem ser entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso ou em caixas devidamente higienizadas, exclusivas para transporte de alimentos.

5.14. Acerca dos critérios de sustentabilidade economicamente viáveis, deverão ser adotados nesse processo licitatório:

5.14.1. Deverão ser observados os ditames da Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG, art 5º, “III – 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;

5.14.2. As embalagens a serem entregues deverão ser, preferencialmente constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

5.15. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo final da validade.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.16. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

Obrigações da Contratante

5.17. São obrigações da Contratante:



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

5.17.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexo;

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

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

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

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

5.18. 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, seus empregados, propostos ou subordinados.

Obrigações da Contratada

5.19. A contratada deve cumprir 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:

5.19.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constante no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva Nota Fiscal.

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

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

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



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

5.19.5. manter, durante toda o tempo de fornecimento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.9. O início da entrega dos alimentos será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra e/ou Nota de Empenho, expedida pelo IFC – Campus Rio do Sul sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até o encerramento da vigência da Ata de Registro de Preços.

7.10. Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade do Campus, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

7.11. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Liquidação

7.12. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º [da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.12.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.13. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.13.1. o prazo de validade;

7.13.2. a data da emissão;



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

7.13.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.13.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.13.5. o valor a pagar; e

7.13.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.14. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.15. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.16. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

7.19. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.21. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

7.22. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

7.23. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.25.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

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

8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.12. **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 nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.13. **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 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.16. 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



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.18. 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;
- 8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.20. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 8.23. Declaração de 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.
- 8.24. Será consultado o CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais) antes da habilitação da licitante, por força do art. 6º-A da lei 10.522/2002, pois a inclusão dos licitantes no cadastro impedirá a emissão do empenho e a assinatura de contrato.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.25. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;
- 8.26. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

8.27. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.27.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.27.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.27.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

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

8.28. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo 10% do valor total estimado da contratação.

8.29. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.30. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.31. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional.

8.32. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.32.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

8.32.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.33. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

8.33.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.33.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.33.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.33.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.33.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.33.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.33.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 496.585,50 (quatrocentos e noventa e seis mil quinhentos e oitenta e cinco reais e cinquenta centavos, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 158458;

II) Fonte de Recursos: 1000000000;

III) Programa de Trabalho: 231502;

IV) Elemento de Despesa: 33.90.30;

V) Plano Interno: L20RLP0100N



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

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

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

11.1. As Diretoras do IFC – Campus Rio do Sul, abaixo identificadas, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei nº 10.520/02 de 17/07/02, Decreto nº 5.450/05 de 31/05/2005 e Decreto 7.892/2013 de 23/01/2013 aprovam o presente Termo de Referência de procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico.

11.2. Certificam, ainda, que ao final da elaboração do Termo de Referência, avaliou-se a necessidade de classificá-lo nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, não sendo aplicável o sigilo ao caso concreto.

Rio do Sul – SC, 17 de outubro de 2024.

Elizeti Nienckotter – Diretora de Administração e Planejamento

Paula Andrea Grawieski Civiero – Diretora Geral

Estudo Técnico Preliminar 337/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23353.003471/2024-51

2. Descrição da necessidade

A necessidade de aquisição de produtos hortifrutigranjeiros e panificados emerge como resposta a um conjunto de desafios e responsabilidades, tanto legais quanto sociais, que precisam ser enfrentados para garantir a continuidade do fornecimento de alimentação escolar aos alunos do ensino básico do IFC - Campus Rio do Sul. Atualmente, são elaborados e oferecidos lanches, duas vezes ao dia, nos períodos letivos matutino e vespertino, com gêneros alimentícios adquiridos por meio de recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O referido programa é uma iniciativa crucial para garantir que os alunos tenham acesso a uma alimentação de qualidade durante o período escolar, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, desempenho acadêmico e formação de hábitos alimentares saudáveis. No entanto, a utilização dos recursos financeiros do programa exige o cumprimento de diretrizes específicas, como estabelecido na Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que trata do fornecimento de alimentação escolar para alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

De acordo com as disposições da seção referente aos cardápios da alimentação escolar, a resolução estabelece que os cardápios devem ser baseados no uso de alimentos in natura ou minimamente processados. Nas unidades escolares que oferecem alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem obrigatoriamente incluir, no mínimo, 280g de frutas in natura por estudante por semana, e em período integral, devem incluir, no mínimo, 520g de frutas in natura por estudante por semana. Quanto à aquisição de alimentos, no mínimo 75% dos recursos devem ser destinados à compra de alimentos in natura ou minimamente processados; no máximo, 20% podem ser utilizados para aquisição de alimentos processados e ultraprocessados; e no máximo, 5% podem ser destinados à compra de ingredientes culinários processados. Em relação às restrições, é importante observar que biscoitos, bolachas, pães ou bolos devem ser oferecidos no máximo duas vezes por semana quando uma refeição é servida em período parcial; no máximo três vezes por semana quando são oferecidas duas refeições ou mais em período parcial; e no máximo sete vezes por semana quando são oferecidas três refeições ou mais em período integral. Além disso, é proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

O Setor de Alimentação e Nutrição (SAN), vinculado ao DIP atende em média 1500 refeições/dia de segunda a sexta-feira (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche e jantar). Além disso, como temos alunos em Regime de Internato Pleno (RIP), apresentamos uma responsabilidade ainda maior sobre o estado nutricional dos mesmos.

Há necessidade de preparar os alimentos no refeitório do Campus e, para isso, esta contratação visa adquirir frutas e verduras para fornecimento de alimentação no período de um ano, a ser adquirido de forma parcelada, conforme calendário agrícola e cronograma a ser enviado às empresas pela nutricionista do Campus.

Visa também adquirir item para panificação que é remanescente do pregão para compra institucional e que restauram fracassados ou desertos, após análise e readequação quanto a descrição e/ou valor.

O fornecimento de bens de forma contínua é aquele que, pela sua essencialidade, visa a atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

Nesses termos, o fornecimento de alimentos é considerado de natureza continuada pois, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade desta Administração de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas do IFC, de modo que sua interrupção pode comprometer o cumprimento da missão institucional. A aquisição dos produtos no modelo proposto garante o fornecimento de produtos sazonais e dentro da necessidade, garantindo a oferta de uma alimentação adequada, proporcionando um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DAP - Rio do Sul	Elizeti Nienckotter
DIP - Rio do Sul	Cícero Teófilo Berton

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os alimentos deverão apresentar-se, isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos.

Quanto aos requisitos higiênicos, os produtos alimentícios deverão atender aos dispostos na legislação de produção e transporte de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Vale ressaltar que o veículo utilizado para transporte e entrega deve seguir as normas da vigilância sanitária.

As frutas e hortaliças deverão ser de primeira qualidade e devem ser entregues em caixas plásticas limpas e em perfeitas condições de uso. Consideram-se hortaliças de primeira qualidade aquelas bem desenvolvidas, compactas e firmes, com coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem a sua conformação e aparência; contudo são tolerados ligeiros defeitos ou manchas. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações.

Consideram-se frutas de primeira qualidade aquelas sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar firme e intacta.

Quando for o caso, os produtos embalados deverão ser rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade e ser livres de gordura trans.

Os produtos em desacordo serão reclamados e devolvidos no ato da entrega ou tão logo o problema seja identificado, devendo a empresa responsável repor as mercadorias em até 48 (quarenta e oito) horas após a notificação.

Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no Instituto Federal Catarinense Campus Rio do Sul, situado à estrada do Redentor, 5665, Bairro Canta Galo, Rio do Sul (SC), no Setor de Cozinha, conforme cronograma.

O contato entre os fornecedores e o IFC - Campus Rio do Sul para solicitação de entregas pode ser realizado através do e-mail: dip.riodosul@ifc.edu.br, ou pelo telefone 47 3531-3700 com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

Além da entrega no local, o entregador deverá descarregar, armazenar e empilhar os produtos no local indicado pelo servidor responsável pelo recebimento, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

No valor já deve estar incluso frete e demais despesas necessárias a entrega.

5. Levantamento de Mercado

Alternativa 1 - Terceirizar toda a oferta de refeições aos alunos. Contudo, além do alto custo, como o repasse de orçamento, algumas vezes atrasa, esse tipo de contratação poderia ser um risco para continuidade do serviço.

Alternativa 2 - Comprar por meio de Pregão Eletrônico tradicional os alimentos necessários a partir do cardápio conforme planejamento anual. Neste tipo de compra, as aquisições ficariam restritas ao pedido inicial.

Alternativa 3- Comprar os alimentos por Pregão Eletrônico SRP, conforme a necessidade, com entregas semanais, a serem enviadas à empresa pela responsável pelo SAN, e ser preparado pelas cozinheiras terceirizadas, onde o Campus se responsabiliza por todas as etapas e materias necessários para efetivação da oferta.

Optou-se pela alternativa 3 pois apesar de aumentar a demanda de serviço para os agentes responsáveis, em vez de terceirizar o refeitório, esta escolha permitirá um maior controle, do ponto de vista orçamentário, para garantir o pleno atendimento aos alunos.

Também garantirá que seja solicitado somente o necessário, sem perda, por conta da sazonalidade dos hortifrutigranjeiros.

Outro ponto referente a escolha pelo sistema de Registro de Preços é que, se houver algum fato posterior que altere consideravelmente o valor do produto, ficará garantido o direito ao reajustae. Assim, sem perda para o fornecedor que registrará o preço pou um ano, nem para a Administração.

Quantos aos alimentos processados, para otimizar o trabalho na elaboração das contratações o IFC optou por fazer compras compartilhadas. Contudo, nesse caso específico, alguns itens restaram como desertos e fracassados. Como são indispensáveis ao refeitório, esses alimentos serão inseridos neste pregão eletrônico que garante, por meio do registro de preços, a oferta dos produtos pelo prazo de um ano.

6. Descrição da solução como um todo

Registro de preços para a aquisição de frutas e verduras e alimentos processos, para entrega conforme cronograma de pedidos, no IFC Campus Rio do Sul.

A entrega nesse formato, garante que os alimentos cheguem frescos para o fornecimento e que sejam solicitados conforme demanda.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para atender a demanda de 2025, para refeição do Campus, além dos alimentos oriundos do PNAE e do Pregão Institucional 90557/2024 serão necessários os seguintes itens:

--	--	--	--

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Unidade	Abacaxi - Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Com peso igual ou superior a 1500g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1500
2	Kg	Banana caturra – Fruta in natura, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Com comprimento não inferior a 16 cm. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. Entrega duas vezes por semana	5000
3	Kg	Banana prata - Fruta in natura, limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto. Entrega duas vezes por semana	3000
4	Kg	Laranja pêra – Fruta in natura, limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm. Entrega duas vezes por semana	2500
5	Kg	Limão tahiti – Fruta in natura, limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	500
6	Kg	Maçã vermelha Fuji – Fruta in natura, limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm. Entrega duas vezes por semana	6000
7	Kg	Mamão formosa - Fruta in natura, tipo: mamão formosa, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Entrega duas vezes por semana	2000
8	Kg	Manga - Limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1600
9	Kg	Melancia - Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 5 e 8 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1500
10	Kg	Melão - Fruta in natura, tipo: melão, espécie: amarelo, aplicação alimentar. Apresentação: limpa, madura, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante. Bem desenvolvida, com grau de maturidade adequado. Casca lisa, sem manchas, sem deformações. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1500
11	Bandejas	Morango - Fruta in natura, tipo: morango, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens contendo de 300 gramas a 400 gramas de morangos. Apresentado em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos	500

		produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	
12	Kg	Uva Itália - Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300g e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entrega duas vezes por semana	500
13	Kg	Aipim in natura sem casca, congelado, aplicação alimentícia, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro de 30 a 50mm e comprimento de 220 a 440 mm. Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem pontas fibrosas, sem partes murchas ou secas, sem podridão e sem manchas. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais. Entrega duas vezes por semana	2000
14	Kg	Alho, condimento, apresentação natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, aplicação culinária em geral. Nobre, extra, maduro, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações, cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 40g. Entrega duas vezes por semana	50
15	Unidade	Alho-poró, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Entrega duas vezes por semana	250
16	Kg	Batata baroa, mandioquinha ou batata salsa - Tubérculo in natura, tipo batata, espécie salsa. Limpa, madura, firme, com coloração amarelada homogênea, sem rachaduras, sem podridão ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas. Comprimento entre 90 e 180mm e diâmetro médio de 45mm. Entrega duas vezes por semana	600
17	Kg	Batata doce, branca - Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundas. Isenta de cortes e contusões. Com peso igual ou superior a 200g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	3000
18	Kg	Batata inglesa, média - Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 60 e 100mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	8000
19	Kg	Beterraba - Limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1200
20	Unidade	Brócolis Chinês limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	2000
21	Kg	Cebola de cabeça branca - De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	4000
		Cebola de cabeça roxa - De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e	

22	Kg	externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	300
23	Kg	Cenoura - Extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1200
24	Kg	Chuchu - Comum, extra limpo, tenro, com casca íntegra e praticamente lisa. Coloração uniforme característica à cada variedade. Sem partes fibrosas ou empedradas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, de tamanho médio (frutos com comprimento de 100 a 120mm e maior comprimento transversal de 50mm) ou grão (frutos com comprimento de 120 a 180mm e com até 130mm de maior medida transversal). Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	2500
25	Unidade	Couve flor - Limpa, tenra, firme, compacta, sem folhas, sem manchas ou danos profundos, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho Médio (em torno de 1200g) ou Grão (em torno de 2400g). Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	2000
26	kg	Pepino japonês Vegetal in natura, tipo: pepino japonês, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração: verde bem escuro. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 20 e 30cm, diâmetro entre 20mm e 40mm -, grau de maturação adequado. Livre de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem. Entrega duas vezes por semana	800
27	Kg	Pepino Vegetal in natura, tipo: pepino extra, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm - grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1500
28	Kg	Pimentão amarelo - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra amarelo, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. a Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	150
29	Kg	Pimentão verde - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. a Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido e embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	750
30	Kg	Pimentão vermelho - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra vermelho, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. a Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de	150

		estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	
31	Unidades	Repolho – grupo verde (branco), com formato de cabeça redonda, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Categoria: extra e de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	1000
32	Bandejas	Tomate cereja - Vegetal in natura, tipo: tomate cereja, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	250
33	Kg	Tomate italiano - Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	1000
34	Kg	Tomate maduro para molho - Vegetal in natura, tipo: tomate para cocção, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	2500
35	Kg	Tomate salada - Vegetal in natura, tipo: tomate para salada, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Entrega duas vezes por semana	5000
36	Embalagem com 500g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses.	700

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 496.585,50

O valor estimado para a contratação é de **R\$ 496.585,50** (quatrocentos e noventa e seis mil quinhentos e oitenta e cinco reais e cinquenta centavos)

Os valores estão detalhados no mapa de preço anexado ao processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Os itens descritos neste instrumento não requerem parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação alinha-se com o Planejamento Estratégico Institucional 2024-2028 do IFC, em Políticas Estudantis, que se desdobra em Assistência estudantil e Alimentação escolar.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Garantir a oferta de uma alimentação adequada proporciona um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral.

A alimentação escolar é um direito constitucional que visa proporcionar uma alimentação saudável e adequada, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos Alunos.

A aquisição dos produtos no modelo proposto garante o fornecimento de produtos sazonais e dentro da necessidade.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há implicações e ou impactos ambientais aparentes no presente processo de aquisição pretendida.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe declara viável a contratação, sem restrições.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: De acordo

ELIZETI NIENCKOTTER

Diretora de Administração e Planejamento

Despacho: De acordo

CICERO TEOFILO BERTON

Diretor de Infraestrutura e Produção

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

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO

Diretora Geral

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - 001.2 DFD868_2024.pdf (48.05 KB)

Anexo I - 001.2 DFD868_2024.pdf

Número do Documento de Formalização da Demanda: 868/2024

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
Rio do Sul - DAP	23/09/2024 00:00	158125	MARA JULIANA DA SILVA
Descrição sucinta do objeto			
PE 107/2024 - Eventual aquisição de frutas e verduras e item para panificação para o IFC - Campus Rio do Sul			
Justificativa da prioridade			
Necessidade de aquisição destes produtos para atender necessidades de alimentação dos alunos.			

2. Justificativa de Necessidade

A necessidade de aquisição de produtos hortifrutigranjeiros e panificados emerge como resposta a um conjunto de desafios e responsabilidades, tanto legais quanto sociais, que precisam ser enfrentados para garantir a continuidade do fornecimento de alimentação escolar aos alunos do ensino básico do IFC - Campus Rio do Sul. Atualmente, são elaborados e oferecidos lanches, duas vezes ao dia, nos períodos letivos matutino e vespertino, com gêneros alimentícios adquiridos por meio de recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O referido programa é uma iniciativa crucial para garantir que os alunos tenham acesso a uma alimentação de qualidade durante o período escolar, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, desempenho acadêmico e formação de hábitos alimentares saudáveis. No entanto, a utilização dos recursos financeiros do programa exige o cumprimento de diretrizes específicas, como estabelecido na Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que trata do fornecimento de alimentação escolar para alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

De acordo com as disposições da seção referente aos cardápios da alimentação escolar, a resolução estabelece que os cardápios devem ser baseados no uso de alimentos in natura ou minimamente processados. Nas unidades escolares que oferecem alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem obrigatoriamente incluir, no mínimo, 280g de frutas in natura por estudante por semana, e em período integral, devem incluir, no mínimo, 520g de frutas in natura por estudante por semana. Quanto à aquisição de alimentos, no mínimo 75% dos recursos devem ser destinados à compra de alimentos in natura ou minimamente processados; no máximo, 20% podem ser utilizados para aquisição de alimentos processados e ultraprocessados; e no máximo, 5% podem ser destinados à compra de ingredientes culinários processados. Em relação às restrições, é importante observar que biscoitos, bolachas, pães ou bolos devem ser oferecidos no máximo duas vezes por semana quando uma refeição é servida em período parcial; no máximo três vezes por semana quando são oferecidas duas refeições ou mais em período parcial; e no máximo sete vezes por semana quando são oferecidas três refeições ou mais em período integral. Além disso, é proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

O Setor de Alimentação e Nutrição (SAN), vinculado ao DIP atende em média 1500 refeições/dia de segunda a sexta-feira (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche e jantar). Além disso, como temos alunos em Regime de Internato Pleno (RIP), apresentamos uma responsabilidade ainda maior sobre o estado nutricional dos mesmos.

Há necessidade de preparar os alimentos, no refeitório do Campus e, para isso, esta contratação visa adquirir frutas e verduras para fornecimento de alimentação no período de um ano, a ser adquirido de forma parcelada, conforme calendário agrícola e cronograma a ser enviado às empresas pela nutricionista do Campus. Visa também adquirir item para panificação, que é remanescente do pregão para compra institucional e que restauram fracassados ou desertos, após análise e readequação quanto a descrição e/ou valor.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES			1,00	469.887,50	469.887,50
2	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS			1,00	26.698,00	26.698,00

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

4. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: De acordo

ELIZETI NIENCKOTTER

Diretora de Adm. e Planejamento

Despacho: De acordo

CICERO TEOFILO BERTON

Diretor de Infrae. e Produção

5. Acompanhamento

Id Acompanhamento		Responsável	Data
1	Demanda encaminhada tempestivamente	MARA JULIANA DA SILVA	17/10/2024 08:48

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.



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

ANEXO II - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.633/2024

NÚMERO INTERNO DA LICITAÇÃO: 107/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.003471/2024-51

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/...., QUE
FAZEM ENTRE SI O **INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE**
– **Campus Rio do Sul**, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E
.....

O **INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE**, com sede no(a) Estrada do Redentor, 5665, Bairro Santa Galo, na cidade de Rio do Sul/SC, CEP: 89163-356, Estado de Santa Catarina SC, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.635.424/0002-67, neste ato representado(a) pela Diretor(a) Geral xxxxxxxxxxxxxxxx nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por* (nome e função no contratado), *conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 23353.003471/2024-51. e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 107/2024**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a **Aquisição de frutas, verduras e itens de panificação para atender ao setor de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.2. Objeto da contratação:



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

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
XX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
XX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX
XX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. O Estudo Técnico Preliminar (ETP N°)
- 1.3.4. A Proposta do contratado;
- 1.3.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1.1. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados da assinatura do contrato **prorrogável por até 10 anos**, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021

2.1.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.



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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

- 5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

- 6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).
- 7.2. Após o interregno de um ano, **mediante** de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (**Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. 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.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.



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

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no **Termo de Referência**.
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**.
- 8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));
- 9.3. Comunicar ao 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;
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;



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

- 9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; Créditos não Quitados do Setor Público Federal (Cadin).
- 9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- 9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;



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

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv. **Multa:**
 - 1. Moratória de 1.% (um. por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (dias) dias;
 - 2. O atraso superior a 30 (dias) autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
 - 3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 10% (dez por cento) a 20.% (vinte por cento) do valor do Contrato.
 - 4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 1% (um por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.
 - 5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% (um por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.



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

6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 1% (um por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 1% (um por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.2.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.2.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.2.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.2.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.3. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.4. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.5. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

11.6. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com



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

o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.7. O Contratante deverá, no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.9. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;
- e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.2.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.2.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.2.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.



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

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

12.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

13.1.1. Gestão/Unidade: 26422/158458;

13.1.2. Fonte de Recursos: 10000000;

13.1.3. Programa de Trabalho: 231502;

13.1.4. Elemento de Despesa: 33.90.30;

13.1.5. Plano Interno: L20RLP0100N;

13.1.6. Nota de Empenho: xxxx.

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.



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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Rio do Sul/SC, Seção Judiciária de Rio do Sul/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Rio do Sul/SC, XX de XXXX de 202x.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO



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

TESTEMUNHAS:

1-

2-