

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP**  
**IFRS – CAMPUS BENTO GONÇALVES**

**PREGÃO Nº 90/2018 – SRP**

**UASG 158264**

**Processo Administrativo n.º23360.000800/2018-74**

**EXCLUSIVO ME/EPP/COOP**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o IFRS Campus Bento Gonçalves, por meio de sua Direção-Geral, sediada na Av. Osvaldo Aranha, 540, bairro Juventude da Enologia, em Bento Gonçalves/RS, realizará licitação, **para registro de preços**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA, do tipo menor preço por item**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão: 04/07/2019.**

**Horário: 09 horas – Horário de Brasília.**

**Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).**

## **1. DO OBJETO**

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Aquisição de insumos para Agroindústria para o IFRS - Campus Bento Gonçalves e demais participantes**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos;
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse;
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

### 3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica;
- 3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil;
- 3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão;
- 3.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante;
- 3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados;
  - 3.5.1.A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

### 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

- 4.1. Poderão participar de
- 4.2. ste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018;
  - 4.2.1.Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema;
  - 4.2.2.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.
- 4.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006;
- 4.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:
  - 4.4.1.proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
  - 4.4.2.que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 4.4.3.estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - 4.4.4.que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 4.4.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.4.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.4.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- 4.1.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame.
- 4.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
- 4.5.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.5.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.5.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- 4.5.6. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.5.7. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## 5. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas;
- 5.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 5.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 5.4. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas;
- 5.5. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.5.1. Valor unitário e total do item;
  - 5.5.2. Marca;
  - 5.5.3. Fabricante;
  - 5.5.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 5.6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;
- 5.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- 5.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;
- 5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;
- 5.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário);
- 5.10.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local, indicados neste Edital;
- 6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência;

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

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

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

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

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

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

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

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

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

6.8. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances;

6.9. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com o subitem anterior deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

6.9.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

6.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

6.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante;

6.12. 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;

6.13. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes;

6.14. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 6.15. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;
- 6.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas;
- 6.17. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento;
- 6.18. Só se considera empate entre propostas iguais, não seguidas de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, uma vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação;
- 6.19. Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens fornecidos:
- 6.19.1. por empresas brasileiras;
  - 6.19.2. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - 6.19.3. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 6.20. Persistindo o empate entre propostas, será aplicado o sorteio como critério de desempate;
- 6.21. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital;
- 6.22. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto;
- 7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 7.3. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação;
- 7.4. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
- 7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta;
- 7.5.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;
- 7.5.1.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- 7.5.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 5 (Cinco) dias úteis contados da solicitação;
- 7.5.2.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes;
- 7.5.2.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema;
- 7.5.2.3. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:
- 7.5.2.3.1. Verificação das embalagens ofertadas com as solicitadas;
- 7.5.2.3.2. Verificação das características dos produtos ofertados com os especificados, tais como: cor, quantidade de materiais em casa embalagem, gramatura e dimensões solicitadas;
- 7.5.2.3.3. Verificação da conformidade de cada produto ofertado com os requisitos previstos no edital.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 7.5.2.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada;
- 7.5.2.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência;
- 7.5.2.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento;
- 7.5.2.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 15 (quinze) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento;
- 7.5.2.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.
- 7.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;
- 7.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade;
- 7.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital;
- 7.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor;
- 7.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.9. Aceita a proposta classificada em primeiro lugar, o licitante deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital;

## 8. DA HABILITAÇÃO

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

- 8.1.1. SICAF;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- 8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));
- 8.1.4. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 8.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;
- 8.1.5.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;
- 8.1.5.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;
- 8.1.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 8.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;
- 8.1.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.2. Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts. 10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018;
- 8.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 8.3. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF;
- 8.4. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 2 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 8.4.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 8.5. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.
- 8.6. **Habilitação jurídica:**
- 8.6.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.6.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 8.6.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.6.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 8.6.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 8.6.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 8.6.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012;
- 8.6.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165);
- 8.6.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 8.6.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 8.7. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 8.7.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.7.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 8.7.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.7.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.7.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.7.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.7.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.7.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

**8.8. Qualificação Econômico-Financeira.**

- 8.8.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- 8.8.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 8.8.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
- 8.8.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

8.8.2.3. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social;

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

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

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

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

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

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

## 8.9. Qualificação Técnica

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

8.9.2.Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [licitação@bento.ifrs.edu.br](mailto:licitação@bento.ifrs.edu.br);

8.9.2.1. 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;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 8.9.2.2. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;
- 8.9.2.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
- 8.9.2.4. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.9.3.A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital;
- 8.9.3.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 8.9.4.Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade **fiscal e trabalhista**, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;
- 8.9.5.A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização;
- 8.9.6.Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma;
- 8.9.7.Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital;
- 8.9.8.O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis;
- 8.9.9.Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## 9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 9.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;
  - 9.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso;
- 9.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 9.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93);
- 9.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 9.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação;
- 9.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

## 10. DOS RECURSOS

- 10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema;
- 10.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente;
- 10.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;
  - 10.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;
  - 10.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

- 10.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento;
- 10.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

### 11.DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

- 11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 11.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
- 11.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 11.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 11.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório;
- 11.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### 12.DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados;
- 12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório;

### 13.DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pela razão abaixo justificada:
- 13.2. Visto que a natureza e complexidade da contratação, os instrumentos para recolhimento de valores advindos das aplicações das sanções são suficientes para reparar possíveis falhas de execução contratual.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

#### 14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 14.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;
- 14.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;
- 14.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito;
- 14.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições;
- 14.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

#### 15. DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Contrato por meio de emissão de instrumento equivalente (Nota de Empenho/ Carta Contrato/Autorização);;
- 15.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (**Nota de Empenho/**Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;
- 15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para o aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração;
- 15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 15.3.1. a referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos.

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

15.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogáveis conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência;

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN;

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

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

15.6. Se o adjudicatário, no ato da emissão da nota de empenho, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à receber, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

## 16.DO REAJUSTE

16.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## 17.DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

## 18.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

## 19.DO PAGAMENTO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

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

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 20.1.1. não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. apresentar documentação falsa;
- 20.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.5. não mantiver a proposta;
- 20.1.6. cometer fraude fiscal;
- 20.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;

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

- 20.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.3.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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

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

20.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR;

- 20.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa;
- 20.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público;
- 20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil;
- 20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999;
- 20.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade;
- 20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;
- 20.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## 21.DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 21.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado;
- 21.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado;
- 21.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva;
- 21.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

## 22.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 22.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;
- 22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacao@bento.ifrs.edu.br](mailto:licitacao@bento.ifrs.edu.br), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Av: Osvaldo Aranha, 540, Bairro Juventude da Enologia, Bento Gonçalves/RS, CEP 95700-206, coordenadoria de licitações;
- 22.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas;
- 22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame;
- 22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital;
- 22.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;
- 22.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

### **23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico;
- 23.2. 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;
- 23.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF;
- 23.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;
- 23.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 23.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;
- 23.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação;
- 23.8. 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;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 23.9. 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;
- 23.10. 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;
- 23.11. 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;
- 23.12. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital;
- 23.13. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.ifrs.edu.br/bento/](http://www.ifrs.edu.br/bento/), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço na sede do IFRS - Campus Bento Gonçalves, nos dias úteis, no horário das 08hs às 12hs e das 13hs às 17hs, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados;
- 23.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:  
ANEXO I - Termo de Referência;  
ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.
- 23.15. Na hipótese de procedimento judicial decorrente desta licitação, fica eleito o foro da Justiça Federal de Bento Gonçalves – RS.

Bento Gonçalves/RS, 19 de Junho de 2019.

---

Soeni Bellé  
Diretora-Geral  
IFRS – Câmpus Bento Gonçalves  
Port. 311/2016

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

ANEXO I

**TERMO DE REFERÊNCIA  
PREGÃO ELETRÔNICO**

**IFRS – CAMPUS BENTO GONÇALVES**

**PREGÃO Nº 90/2018 – SRP**

**Processo Administrativo n.º 23360.000800/2018-74**

**EXCLUSIVO ME/EPP/COOP**

**1. DO OBJETO**

1.1. Aquisição de insumos para Agroindústria para o IFRS - Campus Bento Gonçalves e demais participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

| ITEM | DESCRIÇÃO   | CATMAT | EXCLUSIVO ME/EPP | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL (unitário) |
|------|---|--------|------------------|-------------------|------------|-----------------------------------|
| 1    | Ácido Láctico 85%: O ácido láctico(C3H6O3), cor cristalina, sabor suave a ligeiramente salino, solúvel em água, concentração em 85%, para utilização na indústria alimentícia. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagens de litro.<br>- Bento Gonçalves:20<br>- Erechim:1<br>- Vacaria:1  | 421731 | <b>SIM</b>       | Litro             | 22         | 26,14                             |
| 2    | Cloreto de cálcio, solução aquosa purificada a 40% incolor e inodora, para utilização na produção de queijos. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de litro.<br>- Bento Gonçalves:15<br>- Erechim:1<br>- Ibirubá:1<br>- Sertão:25<br>- Vacaria:1                              | 437092 | <b>SIM</b>       | Litro             | 43         | 16,64                             |
| 3    | Coalho. Composto enzimático produzido pela fermentação do Aspergillus niger var. awamori. Composição enzimática 100% quimosina. Poder coagulante 1.150.000 SOXHLET - Método Berridge. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com prazo de validade na entrega mínimo de 6 meses Embalagem de no máximo 500g.<br>- Bento Gonçalves:5<br>- Ibirubá:1<br>- Sertão:2<br>- Vacaria:1 | 235049 | <b>SIM</b>       | Kg                | 9          | 200,25                            |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|   |   |        |            |          |     |       |
|---|---|--------|------------|----------|-----|-------|
| 4 | Conservante sorbato de potássio grau alimentício. Utilização na indústria de alimentos. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagens de 1kg.<br>- Bento Gonçalves:2<br>- Ibirubá:1  | 375602 | <b>SIM</b> | Kg       | 3   | 90,33 |
| 5 | Fermento lácteo liofilizado para queijos de massa filada. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada mistura de cepas de Streptococcus. Thermophilus e Lactobaacilus helveticus. Utilização queijos massa filada (mussarela, provolone) filagem no dia seguinte. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.<br>- Bento Gonçalves:10<br>- Erechim:4  | 249534 | <b>SIM</b> | Envelope | 14  | 86,32 |
| 6 | Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada composta de cepas de Streptococcus thermophilus, lactobacilus lactis subsp. Lactis e/ou lactococcus lactis subsp. Cremoris. Utilização queijos sem olhaduras. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.<br>- Bento Gonçalves:100<br>- Erechim:4<br>- Ibirubá:2<br>- Sertão:150<br>- Vacaria:1   | 249534 | <b>SIM</b> | Envelope | 257 | 77,10 |
| 7 | Fermento lácteo mesófilo composto por espécie Lactococcus lactis subsp lactis biovar. diacetylactis, cultivos mesofílicos que convertem citrato em diacetil agregando sabor (suave e aromático) e com produção de gás (gás carbônico) em diversos níveis dependendo da cepa. Utilização: preparo tradicional da manteiga, na fermentação do creme de leite, conferindo-lhe sabor e aroma. Unidade UC. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.<br>- Bento Gonçalves:30<br>- Erechim:4<br>- Sertão:20 | 249534 | <b>SIM</b> | Envelope | 54  | 77,08 |
| 8 | Fermento lácteo para queijos semi-duros e duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacilus delbrueckii subsp. Bulgaricus e Lactobacilus herveticus.1 UC para cada 100 litros de leite. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.   | 449352 | <b>SIM</b> | grama    | 190 | 10,75 |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |  |        |     |             |     |       |
|----|--|--------|-----|-------------|-----|-------|
|    | - Bento Gonçalves:100<br>- Erechim:40<br>- Sertão:50   |        |     |             |     |       |
| 9  | Fermento lácteo, liofilizado, para iogurte sabor suave e de consistência. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cultura com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus. Utilização iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 60 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano<br>- Bento Gonçalves:50<br>- Erechim:4<br>- Ibirubá:2<br>- Sertão:35<br>- Vacaria:2 | 238903 | SIM | Envelope    | 93  | 98,17 |
| 10 | Sal fundente para requeijão cremoso, barra ou requeijão usado como emulsificante e estabilizante a base de polifosfato de sódio, ácido cítrico, citrato de sódio e ortofosfato de sódio. Utilização de até 50 gramas para 5 quilos de massa. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de até 1 Kg.<br>- Bento Gonçalves:5<br>- Erechim:2<br>- Vacaria:1  | 410741 | SIM | Kg          | 8   | 65,22 |
| 11 | Farinha pré-mistura para pão francês - Ingredientes: farinha de trigo tipo 1, enriquecida c/ ferro e ácido fólico, sal, ácido ascórbico, estearoil estearol-2, lactil lactato de sódio, azodecarbonamida, enzimas, fosforilítase, alfa milase emicelulose e glúten. Embalagem 25 kg. Validade mínima 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.<br>- Bento Gonçalves:30<br>- Erechim:10<br>- Sertão:200  | 242454 | SIM | Sacos 25 kg | 240 | 68,33 |
| 12 | Farinha pré-mistura para pão de forma, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, ácido arcórbico, enzimas fúngicas, alfa análise, estabilizante ETXXV, - conservante PIX, glúten natural de trigo, sacos de 25 Kg. Validade 6 meses e data de embalagem não superior a 30 dias.<br>- Bento Gonçalves:30   | 242455 | SIM | Sacos 25 kg | 30  | 66,66 |
| 13 | Levedura instantânea, fermento biológico instantâneo. Composição: fermento biológico Saccharomyces Cereviseae, e agente de reidratação. Não contem glúten. Embalado à vácuo. Após aberto conservar-se por no mínimo cinco dias. Peso líquido 500g. Validade 24 meses Data de fabricação não superior a 30 dias.<br>- Bento Gonçalves:40<br>- Ibirubá:10<br>- Sertão:200  | 368846 | SIM | Pacote 500g | 250 | 11,99 |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|           |   |        |            |       |     |       |
|-----------|---|--------|------------|-------|-----|-------|
| <b>14</b> | <p>Desinfetante para indústria de alimentos a base de ácido peracético (15%), não seletivo e não espumante. Oxidante – amplo aspecto de ação biocida, efetivo a baixas concentrações de uso. Não agressor do ambiente – decompõe-se em água, oxigênio e ácido acético. Teor de PAA ativo-mínimo 14%, Teor de H2O2 ativo - mínimo 23%, Teor de O2 ativo – máximo 16%. Composição – Acido Acético, Peróxido de Hidrogênio, Ácido Peracético, Água. Princípio ativo: Acido acético mínimo 14%. Prazo de validade 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros.</p> <p>- Bento Gonçalves:10<br/>- Ibirubá:5</p>  | 419162 | <b>SIM</b> | Litro | 15  | 44,32 |
| <b>15</b> | <p>Detergente cáustico líquido com espuma controlada por circulação CIP; poder de limpeza- umectação total da superfície. Eficiência sobre diferentes sujidades orgânicas e na presença de dureza de água. Alto poder de saponificação de gorduras, bem como de remoção de proteínas e amido. Poder sequestrante – prevenir a formação de incrustações provenientes de dureza água, mesmo alta dureza, baixa formação de espuma, facilidade no enxágüe. Conter tensoativo. Alcalinidade livre (expressa em NaOH)-44,1%.Composição – Hidróxido de Sódio, Sequestrantes, Tensoativos não iônicos e água. Princípio ativo-Hidróxido de Sódio, Concentração(%P/V) para limpeza CIP pasteurizadores -0,2, – 3,00%. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais – Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário. Cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 kg.</p> <p>- Bento Gonçalves:20<br/>- Erechim:2<br/>- Sertão:200</p> | 279947 | <b>SIM</b> | Kg    | 222 | 15,41 |
| <b>16</b> | <p>Detergente desengordurante de alta espuma. Levemente alcalino para limpeza geral manual e por espuma de</p>  | 358886 | <b>SIM</b> | Litro | 330 | 22,33 |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |  |        |            |               |     |       |
|----|--|--------|------------|---------------|-----|-------|
|    | equipamentos e superfícies em indústria de alimentos. Alto poder desengordurante, remoção de sujidades orgânicas, principalmente gorduras, óleos e graxas. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água, segurança no uso sem danificar equipamentos ou causar danos à funcionários. Concentração de uso: Limpeza manual (refrigeradores e abatedouros) 3,00 – 4,00% pv, limpeza de equipamentos (indústria de alimentos) 1,00- 2,5%pv. Composição: Tensoativo aniônico, tensoativo não aniônico, fosfato, silicato, alcalinizantes, sequestrante, preservante, coadjuvante, corante e água. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros.<br>- Bento Gonçalves:50<br>- Erechim:25<br>- Ibirubá:5<br>- Sertão:250 |        |            |               |     |       |
| 17 | Detergente desincrustrante alcalino clorado de alta espuma. Poder de limpeza- Remoção de sujidades orgânicas como gorduras, proteínas, amido, açúcares, etc. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água. Teor de cloro ativo: 2,5% (mínimo). Alcalinidade livre ( expressa % de KOH) – 9,4%. Composição: Hidróxido de potássio, hipoclorito de sódio, alcalinizante, dispersante, sabões, sequestrantes, tensoativo e água. Prazo de validade: 6 meses a partir da data de fabricação. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros.<br>- Bento Gonçalves:50<br>- Sertão:250   | 283054 | <b>SIM</b> | Litro         | 300 | 25,46 |
| 18 | Camisa de filtro para ordenhadeira e pasteurizador. Tecido exclusivo resistente a ruptura que oferece uma capacidade de filtragem elevada, retenção de sedimentos superior e bom índice de fluxo de leite. Utilizados em sistema de pressão. Com dimensão de 50x 7 cm, embalagem de 100 unidades.  | 238965 | <b>SIM</b> | Caixa com 100 | 30  | 76,19 |





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |   |        |     |                |        |        |
|----|---|--------|-----|----------------|--------|--------|
|    | - Bento Gonçalves:10<br>- Sertão:20   |        |     |                |        |        |
| 19 | Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 15 x 25 cm para fechamento a vácuo.<br>- Bento Gonçalves:2  | 321368 | SIM | Milheiro       | 2      | 322,63 |
| 20 | Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 20 x 40 cm para fechamento a vácuo.<br>- Bento Gonçalves:2  | 373788 | SIM | Milheiro       | 2      | 417,47 |
| 21 | Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 25 x 32 cm para fechamento a vácuo.<br>- Bento Gonçalves:20   | 327855 | SIM | Pacote com 100 | 20     | 55,39  |
| 22 | Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 30 x 49 cm para fechamento a vácuo.<br>- Bento Gonçalves:2  | 428531 | SIM | Milheiro       | 2      | 694,39 |
| 23 | Garrafa plástica material virgem, para embalagem de iogurte e bebida láctea capacidade de 1000 ml com boca larga e tampa rosca (tipo batoque) na cor branca.<br>- Bento Gonçalves:10.000<br>- Erechim:1.000   | 317184 | SIM | Unidade        | 11.000 | 1,11   |
| 24 | Pote plástico em PP termo-formado, para doce de leite, com borda preparada para uso de lacre de alumínio (selo de 100 mm de diâmetro), transparente. Com sobre tampa. Capacidade 400g.<br>- Bento Gonçalves:10.000<br>- Erechim:1.000   | 285649 | SIM | Unidade        | 11.000 | 1,06   |
| 25 | Potes de vidro para conservas, doces e geleias, alta qualidade, cor transparente, para capacidade de 500ml, com rosca padrão para tampas de estanho.<br>- Bento Gonçalves:10.000<br>- Sertão:1.000  | 220707 | SIM | Unidade        | 11.000 | 2,95   |
| 26 | Selo de alumínio para potes. Fabricado em alumínio e polietileno, para utilização em potes de doces de frutas e leite. Diâmetro: 100 mm. Cor: natural.<br>- Bento Gonçalves:10<br>- Erechim:1   | 374886 | SIM | Milheiro       | 11     | 129,08 |
| 27 | Tampa Metálica de garra Twist-Off de 63mm, com revestimento interno total, para maior proteção do produto. Aplicação para produtos alimentícios como conservas, geleias e doces, terminação do vidro padrão brasileiro, Atende a diversos tipos de processo de envase (ex: enchimento a frio, enchimento a quente, banho-maria, pasteurização, esterilização em autoclave); Proporciona maior shelf-life do produto envasado; mantém as características organolépticas do produto envasado. Para vidros com capacidade de 900ml e 500ml.<br>- Bento Gonçalves:20.000<br>- Erechim:1.000<br>- Sertão:1.000 | 285303 | SIM | Unidade        | 22.000 | 1,13   |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |  |        |            |             |    |        |
|----|--|--------|------------|-------------|----|--------|
| 28 | Extensão telescópica em alumínio com 300 cm, 3 faces com 100cm cada.<br>- Bento Gonçalves:8  | 443444 | <b>SIM</b> | Unidade     | 8  | 228,01 |
| 29 | Suporte organizador para vassoura e rodo, com 6 acessórios. De fácil Instalação, régua feita de Alumínio Anodizado, que não oxida, leve e resistente, com clips de nylon e alças de borracha que se adaptam a vários tipos de cabos.<br>- Bento Gonçalves:3<br>- Erechim:8   | 449817 | <b>SIM</b> | Unidade     | 11 | 59,75  |
| 30 | Clips de nylon e alças de borracha avulso, para encaixe em suporte organizador (régua de alumínio anodizado) para pendurar vassoura e rodo.<br>- Bento Gonçalves:30  | 440553 | <b>SIM</b> | Unidade     | 30 | 23,00  |
| 31 | Termômetro tipo Espeto. Especificações Técnicas: - Escala -50°C a +300°C - Visor LCD digital - Haste especial em aço inox fácil de higienizar - Baterias inclusas (mínimo 3). - Alta precisão - Peso aproximado do produto: Aprox. 41 gramas - Medidas aproximadas (AxLxP):2,00 x 2,00 x2,00 cm.<br>- Bento Gonçalves:5<br>- Erechim:50<br>- Sertão:2<br>- Vacaria:2   | 432668 | <b>SIM</b> | Unidade     | 59 | 135,34 |
| 32 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de coco para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA, MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.<br>- Sertão:4  | 103098 | <b>SIM</b> | Galão 25 kg | 4  | 345,00 |
| 33 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor salada de frutas (mamão, banana, maçã) para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.<br>- Erechim:1<br>- Sertão:3 | 103098 | <b>SIM</b> | Galão 25 kg | 4  | 359,75 |
| 34 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de ameixa preta para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e  | 103098 | <b>SIM</b> | Galão 25 kg | 1  | 426,00 |



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
RIO GRANDE DO SUL



|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| IFRS – Campus Bento<br>Gonçalves |         |
| Fls. nº                          | Rubrica |

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |  |        |     |             |   |        |
|----|--|--------|-----|-------------|---|--------|
|    | pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade<br>- Sertão:1  |        |     |             |   |        |
| 35 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de morango para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.<br>- Erechim:1<br>- Sertão:5                                       | 103098 | SIM | Galão 25 kg | 6 | 381,00 |
| 36 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de banana, aveia e mel para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.<br>- Sertão:3  | 103098 | SIM | Galão 25 kg | 3 | 419,75 |
| 37 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de frutas vermelhas (morango, amora e framboesa) para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.<br>- Erechim:1<br>- Sertão:4 | 103098 | SIM | Galão 25 kg | 5 | 451,00 |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |  |                  |     |                             |       |       |
|----|--|------------------|-----|-----------------------------|-------|-------|
| 38 | Tripa de colágeno para salame grampeada e amarrada com barbante para pendura em um dos lados e medindo cada uma 33 cm de comprimento e de calibre 40 mm, a mesma deve apresentar boa resistência ao embutir.<br>- Erechim:100<br>- Sertão:5.000  | 449390           | SIM | Unidade                     | 5.100 | 4,36  |
| 39 | Redinha para amarrar copa.Confeccionada em material composto de tecido elástico na cor branca. Resistente e em rolo contínuo.<br>- Erechim:2<br>- Sertão:30  | 255752           | SIM | Rolo 10m                    | 32    | 38,05 |
| 40 | Mix para lingüiça toscana. Mix composto de dextrina, sal, açúcar, especiarias (pimenta preta, cebola e alho) estabilizantes (tripolifosfato de sódio e pirofosfato tetrassódico) antioxidantes (isoascorbato de sódio e ácido ascórbico) realçador de sabor (glutamato monossódico aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural carmin de cochonilha) Teor de sal 20,80%. Aplicação de 2kg para 100 kg de produto final. Embalagem plástica individual de 1 kg em sacos multifolhados. Validade mínima de 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.<br>- Sertão:150                                 | 255764           | SIM | Kg                          | 150   | 25,35 |
| 41 | Mistura pronta condimentada para salame composta por: aromatizante sintético idêntico ao natural, sal (73%), maltodextrina, açúcar, pimentas, regulador de acidez carbonato de sódio, aromatizantes (aromas naturais de alho e pimenta, aroma idêntico ao natural de cravo), corantes urucum e oleoresina de páprica), conservadores nitrito de sódio(0,5%) e nitrato de sódio (0,7%), antioxidante eritorbato de sódio; não conter glútem. Embalagem individual de 1 kg(sendo a dosagem orientativa de 1 kg para cada 25 kg de massa). Validade mínima de 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias<br>- Sertão:150 | 56251            | SIM | kg                          | 150   | 17,76 |
| 42 | Envoltório natural salgado de suíno (tripa) calibre de 28 a 32 mm. Aplicação embutimento de lingüiça. Embalagem em baldes plásticos contendo aproximadamente 21 kg.<br>- Erechim:21<br>- Sertão:4  | 248823           | SIM | Kilo                        | 25    | 70,47 |
| 43 | Bobinas de sacos de Plástico (polietileno) sem fundo, com 60 cm de largura x 0,04 mm de espessura. Bobina com10a 20kg<br>- Sertão:50   | 150577           | SIM | kg                          | 50    | 50,17 |
| 44 | Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 28 x 42 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 5 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades. (solicitar amostra).<br>- Sertão:10  | 150188<br>113026 | SIM | Bobina<br>1.000<br>unidades | 10    | 85,70 |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |   |                  |     |          |       |        |
|----|---|------------------|-----|----------|-------|--------|
| 45 | Cal virgem (Óxido de Cálcio) especial. Com grau alimentício (elevado grau de pureza - mínimo 90%). Própria para processos de industrialização de alimentos (doces caseiros). Livre de contaminantes e metais pesados. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem com 150 g<br>- Erechim:1.500<br>- Sertão:7.500   | 390649           | SIM | Grama    | 9.000 | 0,08   |
| 46 | Pó de pectina. Para uso alimentício. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem de 500 g<br>- Bento Gonçalves:500<br>- Sertão:1.500<br>- Vacaria:500  | 374742           | SIM | Grama    | 2.500 | 0,36   |
| 47 | Acido Cítrico. INS 330, Grau Alimentício. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem de 500 g<br>- Sertão:1.000   | 351610           | SIM | Grama    | 1.000 | 0,04   |
| 48 | Mistura condimentada para presunto cozido. Contendo sal, aditivos, especiarias e aromas naturais. Dispensa a adição de sal. Dosagem orientativa: 1 Kg para 25 Kg de massa. Embalado em sacos multifolhados com embalagem plástica, com dados de identificação do produto e fabricante. Prazo de validade mínimo: 6 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias, na data de entrega. Embalagem de 1 Kg.<br>- Sertão:5   | 66346            | SIM | Kg       | 5     | 17,96  |
| 49 | Cultura aromática mesofílica tipo LD, produtora de aroma específico e CO2, para uso direto em QUEIJO SAMSOE, composto de cepas múltiplas de Lactococcus lactis subsp. cremoris ; Leuconostoc ; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis ; Lactococcus lactis subsp. lactis. Pacote com dose para adição em 1.000 litros de leite. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 PACOTE, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.<br>- Erechim:2<br>- Sertão:30 | 298550<br>249534 | SIM | Envelope | 32    | 186,67 |
| 50 | Mistura preparada para Bacon, contendo em sua composição: sal, açúcar, aromas, antioxidante eritorbato de sódio INS 316, conservadores nitrito de sódio INS 250 e nitrito de sódio INS 251. Embalagem plástica individual de 1 kg em sacos  | 236236           | SIM | Kg       | 30    | 15,20  |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |  |                  |     |                |     |        |
|----|--|------------------|-----|----------------|-----|--------|
|    | multifolhados. Validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.<br>- Sertão:30   |                  |     |                |     |        |
| 51 | Mistura preparada para Copa, contendo em sua composição: sal (92%), aromas e especiarias. Embalagem plástica individual de 1 kg em sacos multifolhados. Validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.<br>- Sertão:12  | 236236           | SIM | Kg             | 12  | 16,57  |
| 52 | Bota plástica descartável confeccionada em uma única peça plástica, de polietileno de baixa densidade de no mínimo 80 micras de gramatura, com aproximadamente 0,25m de comprimento total, tamanho único que caibam calçados da numeração 34 à 44, tendo em sua extremidade acabamento com elástico que facilitam o ajuste na panturrilha. Tamanho único.<br>- Bento Gonçalves:250 | 150242           | SIM | Par            | 250 | 250,83 |
| 53 | Touca sanfonada descartável simples com elástico duplo, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico. Embalagem c/ 100 unidades. Confeccionado em TNT - Tecido Não Tecido 100% polipropileno. Material Descartável. Cor: Branco. Gramatura: 20gr. Tamanho: Único.<br>- Bento Gonçalves:10<br>- Erechim:10  | 428615<br>428619 | SIM | Pacote com 100 | 20  | 5,01   |
| 54 | Máscara descartável com elástico, na cor branca, contendo tripla camada com filtro que proporciona uma BFE (Eficiência de filtração bacteriana) maior que 95%. Tiras de 40 cm de comprimento. Clips nasal de 14 cm de comprimento. EFB superior a 95% para partículas de 3,2 µm de acordo com ABNT NBR 15052. Caixa com 50 unidades.<br>- Bento Gonçalves:10                       | 250311           | SIM | Caixa          | 10  | 10,68  |

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

| <b>Órgão Gerenciador: IFRS Campus Bento Gonçalves UASG - 158264</b> |  |         |              |
|---|--|---------|--------------|
| Item  | DESCRIÇÃO  | Unidade | Quant. Total |
| 1   | Ácido Láctico 85%: O ácido láctico(C3H6O3), cor cristalina, sabor suave a ligeiramente salino, solúvel em água, concentração em 85%, para utilização na indústria alimentícia. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagens de litro                                  | Litro   | 20           |
| 2   | Cloreto de cálcio, solução aquosa purificada a 40% incolor e inodora, para utilização na produção de queijos. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de litro.   | Litro   | 15           |
| 3   | Coalho. Composto enzimático produzido pela fermentação do Aspergillus niger var. awamori. Composição enzimática 100% quimosina. Poder coagulante 1.150.000 SOXHLET - Método Berridge. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com prazo de validade na entrega mínimo de 6 meses Embalagem de no máximo 500g. | Kg      | 5            |



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |   |             |     |
|----|---|-------------|-----|
| 4  | Conservante sorbato de potássio grau alimentício. Utilização na indústria de alimentos. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagens de 1kg.  | Kg          | 2   |
| 5  | Fermento liofilizado para queijos de massa filada. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada mistura de cepas de Streptococcus, Thermophilus e Lactobacillus helveticus. Utilização queijos massa filada (mussarela, provolone) filagem no dia seguinte. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.  | Envelope    | 10  |
| 6  | Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada composta de cepas de Streptococcus thermophilus, lactobacillus lactis subsp. Lactis e/ou lactococcus lactis subsp. Cremoris. Utilização queijos sem olhaduras. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.  | Envelope    | 100 |
| 7  | Fermento lácteo mesófilo composto por espécie Lactococcus lactis subsp lactis biovar. diacetylactis, e cultivos mesofílicos que convertem citrato em diacetil agregando sabor (suave e aromático) e com produção de gás (gás carbônico) em diversos níveis dependendo da cepa. Utilização: preparo tradicional da manteiga, na fermentação do creme de leite, conferindo-lhe sabor e aroma. Unidade UC. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.   | Envelope    | 30  |
| 8  | Fermento lácteo para queijos semi-duros e duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus e Lactobacillus helveticus. 1 UC para cada 100 litros de leite. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.  | grama       | 100 |
| 9  | Fermento lácteo, liofilizado, para iogurte sabor suave e de consistência. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cultura com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus. Utilização iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 60 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano  | Envelope    | 50  |
| 10 | Sal fundente para requeijão cremoso, barra ou requeijão usado como emulsificante e estabilizante a base de polifosfato de sódio, ácido cítrico, citrato de sódio e ortofosfato de sódio. Utilização de até 50 gramas para 5 quilos de massa. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de até 1 Kg.  | Kg          | 5   |
| 11 | Farinha pré-mistura para pão francês - Ingredientes: farinha de trigo tipo 1, enriquecida c/ ferro e ácido fólico, sal, ácido ascórbico, estearoil estearol-2, lactil lactato de sódio, azodecarbonamida, enzimas, fosforilítase, alfa milase emicelulose e glúten. Embalagem 25 kg. Validade mínima 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.   | Sacos 25 kg | 30  |
| 12 | Farinha pré-mistura para pão de forma, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, ácido ascórbico, enzimas fúngicas, alfa análise, estabilizante ETXXV, - conservante PIX, glúten natural de trigo, sacos de 25 Kg. Validade 6 meses e data de embalagem não superior a 30 dias.  | Sacos 25 kg | 30  |
| 13 | Levedura instantânea, fermento biológico instantâneo. Composição: fermento biológico Saccharomyces Cerevisiae, e agente de reidratação. Não contém glúten. Embalado à vácuo. Após aberto conservar-se por no mínimo cinco dias. Peso líquido 500g. Validade 24 meses Data de fabricação não superior a 30 dias.   | Pacote 500g | 40  |
| 14 | Desinfetante para indústria de alimentos a base de ácido peracético (15%), não seletivo e não espumante. Oxidante – amplo aspecto de ação biocida, efetivo a baixas concentrações de uso. Não agressor do ambiente – decompõe-se em água, oxigênio e ácido acético. Teor de PAA ativo- mínimo 14%, Teor de H2O2 ativo - mínimo 23%, Teor de O2 ativo – máximo 16%. Composição – Acido Acético, Peróxido de Hidrogênio, Ácido Peracético, Água. Princípio ativo: Acido acético mínimo 14%. Prazo de validade 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem | Litro       | 10  |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |   |                |        |
|----|---|----------------|--------|
|    | contendo até 5 litros.  |                |        |
| 15 | Detergente cáustico líquido com espuma controlada por circulação CIP; poder de limpeza- umectação total da superfície. Eficiência sobre diferentes sujidades orgânicas e na presença de dureza de água. Alto poder de saponificação de gorduras, bem como de remoção de proteínas e amido. Poder sequestrante – prevenir a formação de incrustações provenientes de dureza água, mesmo alta dureza, baixa formação de espuma, facilidade no enxágüe. Conter tensoativo. Alcalinidade livre (expressa em NaOH)- 44,1%. Composição – Hidróxido de Sódio, Sequestrantes, Tensoativos não iônicos e água. Princípio ativo-Hidróxido de Sódio, Concentração(%P/V) para limpeza CIP pasteurizadores -0,2, – 3,00%. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais – Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário. Cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 kg.                       | Kg             | 20     |
| 16 | Detergente desengordurante de alta espuma. Levemente alcalino para limpeza geral manual e por espuma de equipamentos e superfícies em indústria de alimentos. Alto poder desengordurante, remoção de sujidades orgânicas, principalmente gorduras, óleos e graxas. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água, segurança no uso sem danificar equipamentos ou causar danos à funcionários. Concentração de uso: Limpeza manual (frigoríficos e abatedouros) 3,00 – 4,00% pv, limpeza de equipamentos (indústria de alimentos) 1,00- 2,5%pv. Composição: Tensoativo aniônico, tensoativo não aniônico, fosfato, silicato, alcalinizantes, sequestrante, preservante, coadjuvante, corante e água. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros. | Litro          | 50     |
| 17 | Detergente desincrustrante alcalino clorado de alta espuma. Poder de limpeza- Remoção de sujidades orgânicas como gorduras, proteínas, amido, açúcares, etc. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água. Teor de cloro ativo: 2,5% (mínimo). Alcalinidade livre ( expressa % de KOH) – 9,4%. Composição: Hidróxido de potássio, hipoclorito de sódio, alcalinizante, dispersante, sabões, sequestrantes, tensoativo e água. Prazo de validade: 6 meses a partir da data de fabricação. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros.  | Litro          | 50     |
| 18 | Camisa de filtro para ordenhadeira e pasteurizador. Tecido exclusivo resistente a ruptura que oferece uma capacidade de filtragem elevada, retenção de sedimentos superior e bom índice de fluxo de leite. Utilizados em sistema de pressão. Com dimensão de 50x 7 cm, embalagem de 100 unidades.   | Caixa com 100  | 10     |
| 19 | Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 15 x 25 cm para fechamento a vácuo.   | Milheiro       | 2      |
| 20 | Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 20 x 40 cm para fechamento a vácuo.   | Milheiro       | 2      |
| 21 | Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 25 x 32 cm para fechamento a vácuo.   | Pacote com 100 | 20     |
| 22 | Embalagens de polietileno transparente com 5 camadas, densidade 18, nas medidas 30 x 49 cm para fechamento a vácuo.   | Milheiro       | 2      |
| 23 | Garrafa plástica material virgem, para embalagem de iogurte e bebida láctea capacidade de 1000 ml com boca larga e tampa rosca (tipo batoque) na cor branca.  | Unidade        | 10.000 |
| 24 | Pote plástico em PP termo-formado, para doce de leite, com borda preparada para uso de lacre de alumínio (selo de 100 mm de diâmetro), transparente. Com sobre tampa. Capacidade 400g.  | Unidade        | 10.000 |
| 25 | Potes de vidro para conservas, doces e geléias, alta qualidade, cor transparente, para capacidade de 500ml, com rosca padrão para tampas de estanho.  | Unidade        | 10.000 |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
**Campus Bento Gonçalves**

|    |  |                |        |
|----|--|----------------|--------|
| 26 | Selo de alumínio para potes. Fabricado em alumínio e polietileno, para utilização em potes de doces de frutas e leite. Diâmetro: 100 mm. Cor: natural.   | Milheiro       | 10     |
| 27 | Tampa Metálica de garra Twist-Off de 63mm, com revestimento interno total, para maior proteção do produto. Aplicação para produtos alimentícios como conservas, geleias e doces, terminação do vidro padrão brasileiro, Atende a diversos tipos de processo de envase (ex: enchimento a frio, enchimento a quente, banho-maria, pasteurização, esterilização em autoclave); Proporciona maior shelf-life do produto envasado; mantém as características organolépticas do produto envasado. Para vidros com capacidade de 900ml e 500ml. | Unidade        | 20.000 |
| 28 | Extensão telescópica em alumínio com 300 cm, 3 faces com 100cm cada.   | Unidade        | 8      |
| 29 | Suporte organizador para vassoura e rodo, com 6 acessórios. De fácil Instalação, régua feita de Alumínio Anodizado, que não oxida, leve e resistente, com clips de nylon e alças de borracha que se adaptam a vários tipos de cabos.   | Unidade        | 3      |
| 30 | Clips de nylon e alças de borracha avulso, para encaixe em suporte organizador (régua de alumínio anodizado) para pendurar vassoura e rodo.  | Unidade        | 30     |
| 31 | Termômetro tipo Espeto. Especificações Técnicas: - Escala -50°C a +300°C - Visor LCD digital - Haste especial em aço inox fácil de higienizar - Baterias inclusas (mínimo 3). - Alta precisão - Peso aproximado do produto: Aprox. 41 gramas - Medidas aproximadas (AxLxP):2,00 x 2,00 x2,00 cm.   | Unidade        | 5      |
| 46 | Pó de pectina. Para uso alimentício. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem de 500 g   | Gramas         | 500    |
| 52 | Bota plástica descartável confeccionada em uma única peça plástica, de polietileno de baixa densidade de no mínimo 80 micras de gramatura, com aproximadamente 0,25m de comprimento total, tamanho único que caibam calçados da numeração 34 à 44, tendo em sua extremidade acabamento com elástico que facilitam o ajuste na panturrilha. Tamanho único.  | Par            | 250    |
| 53 | Touca sanfonada descartável simples com elástico duplo, fabricada em 100% polipropileno. Atóxica. Embalagem c/ 100 unidades. Confeccionado em TNT - Tecido Não Tecido 100% polipropileno. Material Descartável. Cor: Branco. Gramatura: 20gr. Tamanho: Único.  | Pacote com 100 | 10     |
| 54 | Máscara descartável com elástico, na cor branca, contendo tripla camada com filtro que proporciona uma BFE (Eficiência de filtração bacteriana) maior que 95%. Tiras de 40 cm de comprimento. Clips nasal de 14 cm de comprimento. EFB superior a 95% para partículas de 3,2 µm de acordo com ABNT NBR 15052. Caixa com 50 unidades.   | Caixa          | 10     |

**Órgão Participante: IFRS – Campus Erechim - UASG 158325**

| Item | DESCRIÇÃO   | Unidade  | Quant. Total |
|------|---|----------|--------------|
| 1    | Ácido Láctico 85%: O ácido láctico(C3H6O3), cor cristalina, sabor suave a ligeiramente salino, solúvel em água, concentração em 85%, para utilização na indústria alimentícia. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagens de litro   | Litro    | 1            |
| 2    | Cloreto de cálcio, solução aquosa purificada a 40% incolor e inodora, para utilização na produção de queijos. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de litro.  | Litro    | 1            |
| 5    | Fermento lácteo liofilizado para queijos de massa filada. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada mistura de cepas de Sreptococcus. Thermophilus e Lactobaacilus helveticus. Utilização queijos massa filada (mussarela, provolone) filagem no dia seguinte. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.                | Envelope | 4            |
| 6    | Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada composta de cepas de Streptococcus thermophilus, lactobacilus lactis subsp. Lactis e/ou lactococcus lactis subsp. Cremoris. Utilização queijos sem olhaduras. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. | Envelope | 4            |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
**Campus Bento Gonçalves**

|    |   |             |       |
|----|---|-------------|-------|
| 7  | Fermento lácteo mesófilo composto por espécie <i>Lactococcus lactis</i> subsp <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i> , cultivos mesofílicos que convertem citrato em diacetil agregando sabor (suave e aromático) e com produção de gás (gás carbônico) em diversos níveis dependendo da cepa. Utilização: preparo tradicional da manteiga, na fermentação do creme de leite, conferindo-lhe sabor e aroma. Unidade UC. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.   | Envelope    | 4     |
| 8  | Fermento lácteo para queijos semi-duros e duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> e <i>Lactobacillus helveticus</i> . 1 UC para cada 100 litros de leite. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.  | grama       | 40    |
| 9  | Fermento lácteo, liofilizado, para iogurte sabor suave e de consistência. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cultura com cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> . Utilização iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 60 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano   | Envelope    | 4     |
| 10 | Sal fundente para requeijão cremoso, barra ou requeijão usado como emulsificante e estabilizante a base de polifosfato de sódio, ácido cítrico, citrato de sódio e ortofosfato de sódio. Utilização de até 50 gramas para 5 quilos de massa. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de até 1 Kg.  | Kg          | 2     |
| 11 | Farinha pré-mistura para pão francês - Ingredientes: farinha de trigo tipo 1, enriquecida c/ ferro e ácido fólico, sal, ácido ascórbico, estearoil estearol-2, lactil lactato de sódio, azodecarbonamida, enzimas, fosforilítase, alfa milase emicelulose e glúten. Embalagem 25 kg. Validade mínima 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.   | Sacos 25 kg | 10    |
| 15 | Detergente cáustico líquido com espuma controlada por circulação CIP; poder de limpeza- umectação total da superfície. Eficiência sobre diferentes sujidades orgânicas e na presença de dureza de água. Alto poder de saponificação de gorduras, bem como de remoção de proteínas e amido. Poder sequestrante – prevenir a formação de incrustações provenientes de dureza água, mesmo alta dureza, baixa formação de espuma, facilidade no enxágüe. Conter tensoativo. Alcalinidade livre (expressa em NaOH)- 44,1%. Composição – Hidróxido de Sódio, Sequestrantes, Tensoativos não iônicos e água. Princípio ativo-Hidróxido de Sódio, Concentração(%P/V) para limpeza CIP pasteurizadores -0,2, - 3,00%. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais – Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário. Cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 kg.                       | Kg          | 2     |
| 16 | Detergente desengordurante de alta espuma. Levemente alcalino para limpeza geral manual e por espuma de equipamentos e superfícies em indústria de alimentos. Alto poder desengordurante, remoção de sujidades orgânicas, principalmente gorduras, óleos e graxas. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água, segurança no uso sem danificar equipamentos ou causar danos à funcionários. Concentração de uso: Limpeza manual (frigoríficos e abatedouros) 3,00 – 4,00% pv, limpeza de equipamentos (indústria de alimentos) 1,00- 2,5%pv. Composição: Tensoativo aniônico, tensoativo não aniônico, fosfato, silicato, alcalinizantes, sequestrante, preservante, coadjuvante, corante e água. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros. | Litro       | 25    |
| 23 | Garrafa plástica material virgem, para embalagem de iogurte e bebida láctea capacidade de 1000 ml com boca larga e tampa rosca (tipo batoque) na cor branca.  | Unidade     | 1.000 |
| 24 | Pote plástico em PP termo-formado, para doce de leite, com borda preparada para uso de lacre de alumínio (selo de 100 mm de diâmetro), transparente. Com sobre tampa. Capacidade 400g.  | Unidade     | 1.000 |



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |  |                |       |
|----|--|----------------|-------|
| 26 | Selo de alumínio para potes. Fabricado em alumínio e polietileno, para utilização em potes de doces de frutas e leite. Diâmetro: 100 mm. Cor: natural.   | Milheiro       | 1     |
| 27 | Tampa Metálica de garra Twist-Off de 63mm, com revestimento interno total, para maior proteção do produto. Aplicação para produtos alimentícios como conservas, geleias e doces, terminação do vidro padrão brasileiro, Atende a diversos tipos de processo de envase (ex: enchimento a frio, enchimento a quente, banho-maria, pasteurização, esterilização em autoclave); Proporciona maior shelf-life do produto envasado; mantém as características organolépticas do produto envasado. Para vidros com capacidade de 900ml e 500ml.   | Unidade        | 1.000 |
| 29 | Suporte organizador para vassoura e rodo, com 6 acessórios. De fácil instalação, régua feita de Alumínio Anodizado, que não oxida, leve e resistente, com clips de nylon e alças de borracha que se adaptam a vários tipos de cabos.   | Unidade        | 8     |
| 31 | Termômetro tipo Espeto. Especificações Técnicas: - Escala -50°C a +300°C - Visor LCD digital - Haste especial em aço inox fácil de higienizar - Baterias inclusas (mínimo 3). - Alta precisão - Peso aproximado do produto: Aprox. 41 gramas - Medidas aproximadas (AxLxP):2,00 x 2,00 x2,00 cm.   | Unidade        | 50    |
| 33 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor salada de frutas (mamão, banana, maçã) para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.  | Galão 25 kg    | 1     |
| 35 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de morango para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.  | Galão 25 kg    | 1     |
| 37 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de frutas vermelhas (morango, amora e framboesa) para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.  | Galão 25 kg    | 1     |
| 38 | Tripa de colágeno para salame grampeada e amarrada com barbante para pendura em um dos lados e medindo cada uma 33 cm de comprimento e de calibre 40 mm, a mesma deve apresentar boa resistência ao embutir.   | Unidade        | 100   |
| 39 | Redinha para amarrar copa. Confeccionada em material composto de tecido elástico na cor branca. Resistente e em rolo contínuo.   | Rolo 10m       | 2     |
| 42 | Envoltório natural salgado de suíno (tripa) calibre de 28 a 32 mm. Aplicação embutimento de linguiça. Embalagem em baldes plásticos contendo aproximadamente 21 kg.  | Kilo           | 21    |
| 45 | Cal virgem (Óxido de Cálcio) especial. Com grau alimentício (elevado grau de pureza - mínimo 90%). Própria para processos de industrialização de alimentos (doces caseiros). Livre de contaminantes e metais pesados. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem com 150 g   | Gramas         | 1.500 |
| 49 | Cultura aromática mesofílica tipo LD, produtora de aroma específico e CO2, para uso direto em QUEIJO SAMSOE, composto de cepas múltiplas de Lactococcus lactis subsp. cremoris; Leuconostoc; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis; Lactococcus lactis subsp. lactis. Pacote com dose para adição em 1.000 litros de leite. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 PACOTE, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. | Envelope       | 2     |
| 53 | Touca sanfonada descartável simples com elástico duplo, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico. Embalagem c/ 100 unidades. Confeccionado em TNT - Tecido Não Tecido 100% polipropileno. Material Descartável. Cor: Branco. Gramatura: 20gr. Tamanho: Único.  | Pacote com 100 | 10    |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

| <b>Órgão Participante: IFRS – Campus Ibirubá - UASG 158675</b> |   |                |                     |
|--|---|----------------|---------------------|
| <b>Item</b>  | <b>DESCRIÇÃO</b>  | <b>Unidade</b> | <b>Quant. Total</b> |
| <b>2</b>   | Cloreto de cálcio, solução aquosa purificada a 40% incolor e inodora, para utilização na produção de queijos. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de litro.  | Litro          | 1                   |
| <b>3</b>   | Coalho. Composto enzimático produzido pela fermentação do <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> . Composição enzimática 100% quimosina. Poder coagulante 1.150.000 SOXHLET - Método Berridge. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com prazo de validade na entrega mínimo de 6 meses Embalagem de no máximo 500g.   | Kg             | 1                   |
| <b>4</b>   | Conservante sorbato de potássio grau alimentício. Utilização na indústria de alimentos. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagens de 1kg.  | Kg             | 1                   |
| <b>6</b>   | Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada composta de cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i> e/ou <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Cremonis</i> . Utilização queijos sem olhaduras. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.   | Envelope       | 2                   |
| <b>9</b>   | Fermento lácteo, liofilizado, para iogurte sabor suave e de consistência. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cultura com cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> . Utilização iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 60 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano   | Envelope       | 2                   |
| <b>13</b>  | Levedura instantânea, fermento biológico instantâneo. Composição: fermento biológico <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> , e agente de reidratação. Não contem glúten. Embalado à vácuo. Após aberto conservar-se por no mínimo cinco dias. Peso líquido 500g. Validade 24 meses Data de fabricação não superior a 30 dias.   | Pacote<br>500g | 10                  |
| <b>14</b>  | Desinfetante para indústria de alimentos a base de ácido peracético (15%), não seletivo e não espumante. Oxidante – amplo aspecto de ação biocida, efetivo a baixas concentrações de uso. Não agressor do ambiente – decompõe-se em água, oxigênio e ácido acético. Teor de PAA ativo- mínimo 14%, Teor de H2O2 ativo - mínimo 23%, Teor de O2 ativo – máximo 16%. Composição – Acido Acético, Peróxido de Hidrogênio, Ácido Peracético, Água. Princípio ativo: Acido acético mínimo 14%. Prazo de validade 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros.  | Litro          | 5                   |
| <b>16</b>  | Detergente desengordurante de alta espuma. Levemente alcalino para limpeza geral manual e por espuma de equipamentos e superfícies em indústria de alimentos. Alto poder desengordurante, remoção de sujidades orgânicas, principalmente gorduras, óleos e graxas. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água, segurança no uso sem danificar equipamentos ou causar danos à funcionários. Concentração de uso: Limpeza manual (frigoríficos e abatedouros) 3,00 – 4,00% pv, limpeza de equipamentos (indústria de alimentos) 1,00- 2,5%pv. Composição: Tensoativo aniônico, tensoativo não aniônico, fosfato, silicato, alcalinizantes, sequestrante, preservante, coadjuvante, corante e água. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros. | Litro          | 5                   |



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

| <b>Órgão Participante: IFRS – Campus Sertão - UASG 158263</b> |   |                |                     |
|---|---|----------------|---------------------|
| <b>Item</b>   | <b>DESCRIÇÃO</b>  | <b>Unidade</b> | <b>Quant. Total</b> |
| 2   | Cloreto de cálcio, solução aquosa purificada a 40% incolor e inodora, para utilização na produção de queijos. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de litro.  | Litro          | 25                  |
| 3   | Coalho. Composto enzimático produzido pela fermentação do <i>Aspergillus niger</i> var. awamori. Composição enzimática 100% quimosina. Poder coagulante 1.150.000 SOXHLET - Método Berridge. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com prazo de validade na entrega mínimo de 6 meses Embalagem de no máximo 500g.   | Kg             | 2                   |
| 6   | Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada composta de cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i> e/ou <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Cremoris</i> . Utilização queijos sem olhaduras. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano.   | Envelope       | 150                 |
| 7   | Fermento lácteo mesófilo composto por espécie <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i> , cultivos mesofílicos que convertem citrato em diacetil agregando sabor (suave e aromático) e com produção de gás (gás carbônico) em diversos níveis dependendo da cepa. Utilização: preparo tradicional da manteiga, na fermentação do creme de leite, conferindo-lhe sabor e aroma. Unidade UC. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.  | Envelope       | 20                  |
| 8   | Fermento lácteo para queijos semi-duros e duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> e <i>Lactobacillus helveticus</i> . 1 UC para cada 100 litros de leite. Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano.  | grama          | 50                  |
| 9   | Fermento lácteo, liofilizado, para iogurte sabor suave e de consistência. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cultura com cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> . Utilização iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 60 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano   | Envelope       | 35                  |
| 11  | Farinha pré-mistura para pão francês - Ingredientes: farinha de trigo tipo 1, enriquecida c/ ferro e ácido fólico, sal, ácido ascórbico, estearoil estearol-2, lactil lactato de sódio, azodecarbonamida, enzimas, fosforilítase, alfa milase emicelulose e glúten. Embalagem 25 kg. Validade mínima 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.   | Sacos 25 kg    | 200                 |
| 13  | Levedura instantânea, fermento biológico instantâneo. Composição: fermento biológico <i>Saccharomyces Cereviseae</i> , e agente de reidratação. Não contem glúten. Embalado à vácuo. Após aberto conservar-se por no mínimo cinco dias. Peso líquido 500g. Validade 24 meses Data de fabricação não superior a 30 dias.   | Pacote 500g    | 200                 |
| 15  | Detergente cáustico líquido com espuma controlada por circulação CIP; poder de limpeza- umectação total da superfície. Eficiência sobre diferentes sujidades orgânicas e na presença de dureza de água. Alto poder de saponificação de gorduras, bem como de remoção de proteínas e amido. Poder sequestrante – prevenir a formação de incrustações provenientes de dureza água, mesmo alta dureza, baixa formação de espuma, facilidade no enxágüe. Conter tensoativo. Alcalinidade livre (expressa em NaOH)- 44,1%. Composição – Hidróxido de Sódio, Sequestrantes, Tensoativos não iônicos e água. Princípio ativo-Hidróxido de Sódio, Concentração(%P/V) para limpeza CIP pasteurizadores -0,2, – 3,00%. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais – Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais – treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário. Cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 kg. | Kg             | 200                 |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |   |               |       |
|----|---|---------------|-------|
| 16 | Detergente desengordurante de alta espuma. Levemente alcalino para limpeza geral manual e por espuma de equipamentos e superfícies em indústria de alimentos. Alto poder desengordurante, remoção de sujidades orgânicas, principalmente gorduras, óleos e graxas. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água, segurança no uso sem danificar equipamentos ou causar danos à funcionários. Concentração de uso: Limpeza manual (frigoríficos e abatedouros) 3,00 – 4,00% pv, limpeza de equipamentos (indústria de alimentos) 1,00- 2,5%pv. Composição: Tensoativo aniônico, tensoativo não aniônico, fosfato, silicato, alcalinizantes, sequestrante, preservante, coadjuvante, corante e água. Prazo de validade 24 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros. | Litro         | 250   |
| 17 | Detergente desincrustrante alcalino clorado de alta espuma. Poder de limpeza- Remoção de sujidades orgânicas como gorduras, proteínas, amido, açúcares, etc. Umectação completa da superfície, eficiência na presença de dureza de água. Teor de cloro ativo: 2,5% (mínimo). Alcalinidade livre ( expressa % de KOH) – 9,4%. Composição: Hidróxido de potássio, hipoclorito de sódio, alcalinizante, dispersante, sabões, sequestrantes, tensoativo e água. Prazo de validade: 6 meses a partir da data de fabricação. Registros oficiais: Registro no MS e AUP SIF/DIPOA. Serviços adicionais: treinamento e acompanhamento mensal ou quando necessário, cedência de equipamentos em comodato para eventuais aplicações de produtos, testes para comprovação da eficiência dos produtos, adesivos explicativos sobre utilização e perigo dos produtos. Embalagem contendo até 5 litros.  | Litro         | 250   |
| 18 | Camisa de filtro para ordenhadeira e pasteurizador. Tecido exclusivo resistente a ruptura que oferece uma capacidade de filtração elevada, retenção de sedimentos superior e bom índice de fluxo de leite. Utilizados em sistema de pressão. Com dimensão de 50x 7 cm, embalagem de 100 unidades.   | Caixa com 100 | 20    |
| 25 | Potes de vidro para conservas, doces e geléias, alta qualidade, cor transparente, para capacidade de 500ml, com rosca padrão para tampas de estanho.  | Unidade       | 1.000 |
| 27 | Tampa Metálica de garra Twist-Off de 63mm , com revestimento interno total, para maior proteção do produto. Aplicação para produtos alimentícios como conservas, geleias e doces, terminação do vidro padrão brasileiro, Atende a diversos tipos de processo de envase (ex: enchimento a frio, enchimento a quente, banho-maria, pasteurização, esterilização em autoclave); Proporciona maior shelf-life do produto envasado; mantém as características organolépticas do produto envasado. Para vidros com capacidade de 900ml e 500ml.   | Unidade       | 1.000 |
| 31 | Termômetro tipo Espeto. Especificações Técnicas: - Escala -50°C a +300°C - Visor LCD digital - Haste especial em aço inox fácil de higienizar - Baterias inclusas (mínimo 3). - Alta precisão - Peso aproximado do produto: Aprox. 41 gramas - Medidas aproximadas (AxLxP):2,00 x 2,00 x2,00 cm.  | Unidade       | 2     |
| 32 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de coco para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA, MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.   | Galão 25 kg   | 4     |
| 33 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor salada de frutas (mamão, banana, maçã) para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.   | Galão 25 kg   | 3     |
| 34 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de ameixa preta para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.  | Galão 25 kg   | 1     |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |  |                       |       |
|----|--|-----------------------|-------|
|    | superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade  |                       |       |
| 35 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de morango para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.  | Galão 25 kg           | 5     |
| 36 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de banana, aveia e mel para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.  | Galão 25 kg           | 3     |
| 37 | Preparado de polpa de frutas em pedaços sabor de frutas vermelhas (morango, amora e framboesa) para adição em iogurte (completo, contém corante, aroma e pedaços de fruta). Balde/Bombona de 25 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 BALDE/BOMBONA, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade.  | Galão 25 kg           | 4     |
| 38 | Tripa de colágeno para salame grampeada e amarrada com barbante para pendura em um dos lados e medindo cada uma 33 cm de comprimento e de calibre 40 mm, a mesma deve apresentar boa resistência ao embutir.   | Unidade               | 5.000 |
| 39 | Redinha para amarrar copa. Confeccionada em material composto de tecido elástico na cor branca. Resistente e em rolo contínuo.   | Rolo 10m              | 30    |
| 40 | Mix para lingüiça toscana. Mix composto de dextrina, sal, açúcar, especiarias (pimenta preta, cebola e alho) estabilizantes (tripolifosfato de sódio e pirofosfato tetrassódico) antioxidantes (isoascorbato de sódio e ácido ascórbico) realçador de sabor (glutamato monossódico aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural carmin de cochonilha) Teor de sal 20,80%. Aplicação de 2kg para 100 kg de produto final. Embalagem plástica individual de 1 kg em sacos multifolhados. Validade mínima de 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.                                 | Kg                    | 150   |
| 41 | Mistura pronta condimentada para salame composta por: aromatizante sintético idêntico ao natural, sal (73%), maltodextrina, açúcar, pimentas, regulador de acidez carbonato de sódio, aromatizantes (aromas naturais de alho e pimenta, aroma idêntico ao natural de cravo), corantes urucum e oleoresina de páprica), conservadores nitrito de sódio(0,5%) e nitrato de sódio (0,7%), antioxidante eritorbato de sódio; não conter glútem. Embalagem individual de 1 kg(sendo a dosagem orientativa de 1 kg para cada 25 kg de massa). Validade mínima de 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias | kg                    | 150   |
| 42 | Envoltório natural salgado de suíno (tripa) calibre de 28 a 32 mm. Aplicação embutimento de lingüiça. Embalagem em baldes plásticos contendo aproximadamente 21 kg.  | Kilo                  | 4     |
| 43 | Bobinas de sacos de Plástico (polietileno) sem fundo, com 60 cm de largura x 0,04 mm de espessura. Bobina com 10a 20kg   | kg                    | 50    |
| 44 | Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 28 x 42 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 5 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades. (solicitar amostra).   | Bobina 1.000 unidades | 10    |
| 45 | Cal virgem (Óxido de Cálcio) especial. Com grau alimentício (elevado grau de pureza - mínimo 90%). Própria para processos de industrialização de alimentos (doces caseiros). Livre de contaminantes e metais pesados. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem com 150 g   | Gramas                | 7.500 |
| 46 | Pó de pectina. Para uso alimentício. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem de 500 g   | Gramas                | 1.500 |
| 47 | Acido Cítrico. INS 330, Grau Alimentício. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem de 500 g  | Gramas                | 1.000 |

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|    |   |          |    |
|----|---|----------|----|
| 48 | Mistura condimentada para presunto cozido. Contendo sal, aditivos, especiarias e aromas naturais. Dispensa a adição de sal. Dosagem orientativa: 1 Kg para 25 Kg de massa. Embalado em sacos multifolhados com embalagem plástica, com dados de identificação do produto e fabricante. Prazo de validade mínimo: 6 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias, na data de entrega. Embalagem de 1 Kg.   | Kg       | 5  |
| 49 | Cultura aromática mesofílica tipo LD, produtora de aroma específico e CO2, para uso direto em QUEIJO SAMSOE, composto de cepas múltiplas de Lactococcus lactis subsp. cremoris ; Leuconostoc ; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis ; Lactococcus lactis subsp. lactis. Pacote com dose para adição em 1.000 litros de leite. A ENTREGA DEVERÁ SER FRACIONADA - MÍNIMO 1 PACOTE, AGENDADA DURANTE A VIGÊNCIA DO EDITAL, CONFORME NECESSIDADES DA INSTITUIÇÃO. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. | Envelope | 30 |
| 50 | Mistura preparada para Bacon, contendo em sua composição: sal, açúcar, aromas, antioxidante eritorbato de sódio INS 316, conservadores nitrito de sódio INS 250 e nitrato de sódio INS 251. Embalagem plástica individual de 1 kg em sacos multifolhados. Validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.  | Kg       | 30 |
| 51 | Mistura preparada para Copa, contendo em sua composição: sal (92%), aromas e especiarias. Embalagem plástica individual de 1 kg em sacos multifolhados. Validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.  | Kg       | 12 |

| <b>Órgão Participante: IFRS – Campus Vacaria - UASG 158744</b> |  |                |                     |
|--|--|----------------|---------------------|
| <b>Item</b>  | <b>DESCRIÇÃO</b>   | <b>Unidade</b> | <b>Quant. Total</b> |
| 1  | Ácido Láctico 85%: O ácido láctico(C3H6O3), cor cristalina, sabor suave a ligeiramente salino, solúvel em água, concentração em 85%, para utilização na indústria alimentícia. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagens de litro  | Litro          | 1                   |
| 2  | Cloreto de cálcio, solução aquosa purificada a 40% incolor e inodora, para utilização na produção de queijos. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de litro.   | Litro          | 1                   |
| 3  | Coalho. Composto enzimático produzido pela fermentação do Aspergillus niger var. awamori. Composição enzimática 100% quimosina. Poder coagulante 1.150.000 SOXHLET - Método Berridge. Embalagem com dados de identificação do produto e marca do fabricante. Com prazo de validade na entrega mínimo de 6 meses Embalagem de no máximo 500g.   | Kg             | 1                   |
| 6  | Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada composta de cepas de Streptococcus thermophilus, lactobacillus lactis subsp. Lactis e/ou lactococcus lactis subsp. Cremoris. Utilização queijos sem olhaduras. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 30 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano. | Envelope       | 1                   |
| 9  | Fermento lácteo, liofilizado, para iogurte sabor suave e de consistência. Uso direto. Cultura liofilizada concentrada. Cultura com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus. Utilização iogurtes e bebidas lácteas fermentadas. Unidade UC (1 UC para cada 100 litros de leite). Envelope com no máximo 5 UC. Com data de fabricação não superior a 60 dias e prazo de validade de no mínimo 1 ano           | Envelope       | 2                   |
| 10   | Sal fundente para requeijão cremoso, barra ou requeijão usado como emulsificante e estabilizante a base de polifosfato de sódio, ácido cítrico, citrato de sódio e ortofosfato de sódio. Utilização de até 50 gramas para 5 quilos de massa. Com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 1 ano. Embalagem de até 1 Kg.   | Kg             | 1                   |
| 31   | Termômetro tipo Espeto. Especificações Técnicas: - Escala -50°C a +300°C - Visor LCD digital - Haste especial em aço inox fácil de higienizar - Baterias inclusas (mínimo 3). - Alta precisão - Peso aproximado do produto: Aprox. 41 gramas - Medidas aproximadas (AxLxP):2,00 x 2,00 x2,00 cm.   | Unidade        | 2                   |



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
**Campus Bento Gonçalves**

|           |  |        |     |
|-----------|--|--------|-----|
| <b>46</b> | Pó de pectina. Para uso alimentício. Rótulo legível, com dados de identificação do produto e do fabricante. Contendo data de fabricação (não superior a 30 dias na data de entrega) e data de validade. Embalagem de 500 g | Gramas | 500 |
|-----------|--|--------|-----|

- 1.2. Não utilizaremos neste processo requisição mínima por se tratar de pregão compartilhado com os demais Campi, o que logisticamente seria inviável.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da homologação, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A presente licitação é motivada pela necessidade de Aquisição de insumos para Agroindústria do IFRS Campus Bento Gonçalves e demais órgãos participantes, pelo Sistema de Registro de Preços pelo período de 12 meses. Objetiva-se atender as demandas dos setores do Instituto que utilizam tais insumos para o desempenho de suas atividades; destacando-se as aulas práticas dos cursos técnicos, de graduação e pós durante o ano letivo de 2019 e 2020, período vigente da ata de registro de preços. Já o Campus de Vacaria destaca que os itens serão utilizados “para as disciplinas de aulas práticas dos cursos EJA em Agroindústria, Técnico Integrado e pós Médio em Agropecuária”. O Campus Ibirubá informa que os itens demandados são necessários na execução de aulas práticas e oficinas; na produção de panificados assados para a alimentação escolar e para a higienização e desinfecção de instalações, superfícies e equipamentos; enquanto que Sertão destaca que os materiais, condimentos, embalagens e outros são indispensáveis nos processos de produção, envase e maturação dos produtos, permitindo aliar práticas de produção e ensino, contemplando as boas práticas de produção e atendendo a legislação vigente. Por fim, a contratação objetiva, respeitada a isonomia entre os licitantes, selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, garantindo assim a boa qualidade dos produtos a custos mais reduzidos, contribuindo para diminuição dos gastos governamentais.

## 3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 3.1. Os bens, objeto desta licitação, enquadram-se na categoria de bens comuns, de que trata a Lei nº 10.520/2002 e o Decreto nº 5.450/2005, por possuírem padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

## 4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 4.1. O prazo de entrega dos bens é de 10(dez) dias, contados do recebimento da nota de empenho, em remessa a ser combinado (*única ou parcelada*), nos seguintes endereços:

| <b>Local:</b>  | <b>Endereço:</b>  |
|--|---|
| IFRS – Campus Bento Gonçalves<br>CNPJ 10.637.926/0002-27<br>UASG: 158264 | Avenida Osvaldo Aranha, 540.<br>Bairro: Juventude da Enologia Bento Gonçalves/RS.<br>CEP: 95700-206 - Fone: (54)3455-3200 |
| IFRS – Campus Erechim<br>CNPJ: 10.637.926/0009-01<br>UASG: 158325        | Rua Domingos Zanella, 104<br>Bairro Três Vendas - Erechim/RS<br>CEP: 99713-028 – Fone: (54) 3321-7500                     |

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

|   |  |
|---|--|
| IFRS- Campus Ibirubá<br>CNPJ: 10.637.626/0012-07<br>UASG: 158675  | Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111.<br>Bairro Esperança, Ibirubá/RS.<br>CEP: 98200-000 - (54) 3324-8100               |
| IFRS – Campus Sertão<br>CNPJ: 10.637.926/0004-99<br>UASG: 158263  | Rodovia RS 135, 25<br>Distrito Eng. Luiz Englert - Sertão – RS<br>CEP: 99170-000 – Fone: (54) 3345-8000.         |
| IFRS - Campus Vacaria<br>CNPJ: 10.637.626/0014-60<br>UASG: 158744 | Rua Estrada João Viterbo de Oliveira, 3061.<br>Área Rural – Vacaria/RS.<br>CEP 95.200-000 - Fone (54) 99921-0384 |

- 4.2. Os produtos deverão ser entregues nos almoxarifados das unidades, em horário comercial a ser combinado, podendo ser semanal ou quinzenal, de acordo com a necessidade de consumo do setor. No IFRS Campus Bento as entregas serão preferencialmente nas terças e quintas-feiras, podendo, em comum acordo, ser alterado se necessário pelo setor requisitante;
- 4.3. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade da licitante vencedora;
- 4.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante;
- 4.5. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta;
- 4.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- 4.7. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 4.7.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 4.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## 5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1. São obrigações da Contratante:
- 5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 5.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 5.1.3.comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 5.1.4.acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 5.1.5.efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 6.1.1.efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e validade;
- 6.1.2.responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 6.1.3.substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 6.1.4.comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.1.5.manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.6.indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## 7. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## 9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

## 10. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 10.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018;
- 10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- 10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- 10.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante;
- 10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018;
- 10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
- 10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;
- 10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF;
- 10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 10.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

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

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

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 11.DO REAJUSTE

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

## 12.DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pela razão abaixo justificada:

12.1.1. Visto que a natureza e complexidade da contratação, os instrumentos para recolhimento de valores advindos das aplicações das sanções são suficientes para reparar possíveis falhas de execução contratual.

## 13.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

13.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. cometer fraude fiscal.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

- 13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 13.2.1. **Advertência**, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante.
- 13.3. multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- 13.3.1. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 13.3.2. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 13.3.3. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 13.3.4. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 13.3.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- 13.3.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 13.4. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.3.3, 13.3.4 e 13.3.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;
- 13.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 13.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 13.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999;
- 13.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

13.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Bento Gonçalves, 18 de Junho de 2019.

---

**Fernando Angelo Pancotto Junior**  
Coordenador de Apoio Técnico Didático da Sede  
IFRS – Bento Gonçalves  
SIAPE: 1592355  
Portaria 72/2017

Aprovação motivada do Termo de Referência pela autoridade competente, nos termos do art. 9º, §1º do Decreto n. 5.450/2005:

Reconhecido o seu objeto como essencial à comunidade acadêmica, estando inclusive previsto no Plano de Ação Anual deste órgão, **aprovo o presente Termo de Referência e autorizo a respectiva abertura de licitação**, sob a modalidade Pregão Eletrônico.

---

SOENI BELLÉ  
Ordenador de Despesas  
IFRS – Campus Bento Gonçalves  
CPF 400.873.360-49  
Portaria nº 338/2016 – DOU: 26/02/2016



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

**ANEXO II**  
**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**IFRS – CAMPUS BENTO GONÇALVES**

**PREGÃO Nº 90/2018 – SRP**

**UASG 158264**

**Processo Administrativo n.º 23360.000800/2018-74**

**EXCLUSIVO ME/EPP/COOP**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
N.º ...../201X

O IFRS – Campus Bento Gonçalves, com sede na Av: Osvaldo Aranha, 540, na cidade de Bento Gonçalves/RS, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.637.926/0002-27, neste ato representada pela Diretora-Geral, Soeni Bellé, nomeada pela Portaria nº 311 de 23 de fevereiro de 2016, publicada no D.O.U de 24 de fevereiro de 2016, inscrito(a) no CPF sob o nº 400.873.360-49 portador(a) da Carteira de Identidade nº 3019524184, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90/2018, publicada no D.O.U de ...../...../2019, processo administrativo n.º 23360.000800/2018-74, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

- 1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **Aquisição de insumos para Agroindústria para o IFRS - Campus Bento Gonçalves e demais participantes**, especificados no item 1 do Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº 90/2018, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

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

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

| Item do TR | Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> ) |                                 |                                  |         |            |          |                            |
|------------|--|---------------------------------|----------------------------------|---------|------------|----------|----------------------------|
| X          | Especificação  | Marca<br>(se exigida no edital) | Modelo<br>(se exigido no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Un | Prazo garantia ou validade |
|            |  |                                 |                                  |         |            |          |                            |

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

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

- 3.1. O órgão gerenciador será o IFRS Campus Bento Gonçalves.
- 3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:
  - 3.2.1. IFRS – Campus Erechim (UASG 158325);
  - 3.2.2. IFRS – Campus Ibirubá (UASG 158675);
  - 3.2.3. IFRS – Campus Sertão (UASG 158263);
  - 3.2.4. IFRS – Campus Vacaria (UASG 158744);

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

- 4.1. A adesão a Ata de Registro de Preços, ou “carona”, é um procedimento que visa à aquisição de bens ou materiais de uso comum aproveitando-se o processo licitatório já realizado por outro órgão federal. Trata-se de um procedimento excepcional, uma vez que a regra, prevista na Lei 8.666/1993, é a de que todas as aquisições e contratações sejam precedidas de licitação. O procedimento de adesão é regulamentado pelo artigo 22 do Decreto número 7.892/2013. A adesão só é efetivada caso haja anuência, tanto do órgão gerenciador da Ata indicada, quanto do fornecedor do material a ser adquirido. Diante do exposto, justificamos a autorização da adesão para futuras aquisições por outros órgãos que estejam visando:
  - 4.1.1. Celeridade em aquisições de itens diante de necessidades em pequenos vultos;
  - 4.1.2. Economicidade em processos cujos valores.
- 4.2. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.
  - 4.2.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.
- 4.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 4.4. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50(cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

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

4.5.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).

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

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

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

## 5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de *12 meses*, a partir do (a)....., não podendo ser prorrogada.

## 6. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

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

## 7. DAS PENALIDADES

- 7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital;
- 7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013);
- 7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul  
Campus Bento Gonçalves

## 8. CONDIÇÕES GERAIS

- 8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL;
- 8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13;
- 8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)