

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

CAMPUS BENTO GONÇALVES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2021
(Processo Administrativo nº23360.000514/2021-12)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o IFRS Campus Bento Gonçalves, por meio da Coordenadoria de Licitações, 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**, com critério de julgamento **menor preço por item**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, da Instrução Normativa ME nº 40, de 22 de Maio de 2020, da Lei nº 11.974 de 16 de junho de 2009, da Lei Estadual RS nº 15.216, de 30 de Julho de 2018, do Decreto Estadual RS nº 54.994 de 17 de Janeiro de 2020, do RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002, do RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **08/02/2022**

Horário: **14h – Horário de Brasília**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – 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 Gêneros Alimentícios e Insumos 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 forem de seu interesse.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO CREDENCIAMENTO

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

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio 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. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.1.2. Para todos os itens, **exceto o item 68**, 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.

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

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.4.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 6.1.1. Valor unitário e total do item;
 - 6.1.2. Marca;
 - 6.1.3. Fabricante;
 - 6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
 - 6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

- 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,10 (dez centavos)**.
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Em relação a **itens não exclusivos** para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

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

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

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

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

7.26.1. no país;

7.26.2. por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo **de 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

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

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

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

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

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **2 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

8.6.3. O pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie imediatamente, sob pena de não aceitação da proposta, o documento comprobatório do registro do produto junto ao Ministério da Saúde/ANVISA, quando o mesmo for controlado por esse órgão, para os secantes, sanitizantes, detergentes e demais produtos controlados pelo referido órgão.

8.6.3.1. Caso o licitante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.

8.6.4. Para secantes, sanitizantes, detergentes e demais produtos químicos controlados pela ANVISA, o Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie imediatamente, sob pena de não-aceitação da proposta, a seguinte documentação: registro/notificação na ANVISA, Autorização de Funcionamento da Empresa perante a ANVISA – AFE, Ficha técnica e FISPQ dos produtos.

8.6.4.1. Caso o licitante seja dispensado de algum item da documentação acima citada, por força de dispositivo legal, deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.

8.6.5. Para os itens enquadrados no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº06, de 15/03/2013, Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie imediatamente, sob pena de não-aceitação da proposta, o Comprovante de Registro do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras

de Recursos Ambientais (CTF/APP), acompanhado do respectivo Certificado de Regularidade válido.

8.6.5.1. A apresentação do Certificado de Regularidade será dispensada, caso o Pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta online ao sítio oficial do IBAMA, anexando-o ao processo.

8.6.5.2. Caso o enquadramento, quanto a fabricação, não seja a exigida, o licitante deverá apresentar o Comprovante de Registro que faz jus, para que o pregoeiro e equipe de apoio possam analisar.

8.6.5.3. Caso o fabricante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, o licitante deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.

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

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

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

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

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

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

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

9. DA HABILITAÇÃO

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

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo **de 2 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. **Habilitação jurídica:**

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

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

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

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

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

9.8.9.1. As empresas estrangeiras que funcionem no País, autorizadas por decreto do Poder Executivo na forma do inciso V, do art. 28, da Lei nº 8.666, de 1993, devem se cadastrar no SICAF com a identificação do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.

9.8.9.2. As empresas estrangeiras que não funcionem no país para participarem de licitações, devem se cadastrar no Sicafe, acessando o sistema por meio do Portal de compras do Governo Federal (Comprasnet) pelo endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>, e se registrar de acordo com o disposto no art. 20-A da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, sendo que o registro cadastral compreende os níveis de: I - credenciamento, II - habilitação jurídica, III - regularidade fiscal federal e trabalhista, IV - regularidade fiscal estadual e/ou municipal, V - qualificação técnica e VI - qualificação econômico-financeira, que suprem as exigências dos arts. 27 a 31 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 (vide item 36 do SICAF – Normativo, Empresas Estrangeiras, conforme link acima).

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

9.9. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10. **Qualificação Econômico-Financeira.**

9.10.1. 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.11. **Qualificação Técnica**

9.11.1. Para secantes, sanitizantes, detergentes e demais produtos químicos controlados pela ANVISA: Licença ou Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária dos Estados, do Distrito Federal ou Municípios, se a lei assim o exigir.

9.11.2. Para os itens enquadrados no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº06, de 15/03/2013, será exigido o Comprovante de Registro do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP), acompanhado do respectivo Certificado de Regularidade válido.

9.11.2.1. A apresentação do Certificado de Regularidade será dispensada, caso o Pregoeiro logre êxito em obtê-lo mediante consulta online ao sítio oficial do IBAMA, anexando-o ao processo.

9.11.2.2. Caso o enquadramento, quanto a fabricação, não seja a exigida, o licitante deverá apresentar o Comprovante de Registro que faz jus, para que o pregoeiro e equipe de apoio possam analisar.

9.11.2.3. Caso o fabricante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, o licitante deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.

9.11.3. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.4. Para fins da comprovação de que trata este subitem, as empresas licitantes para os itens de secantes, sanitizantes, detergentes e demais produtos controlados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, deverão apresentar registro do produto junto ao Ministério da Saúde/ANVISA.

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

9.13. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **2 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

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

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

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

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

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14.1.1. 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.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

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

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de **3 (três) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de **3 (três) dias**, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

17.2. O adjudicatário terá o prazo de **3 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de **3 (três) dias**, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro

de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

21. DO PAGAMENTO

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

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 22.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 22.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 22.1.3. apresentar documentação falsa;
- 22.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

- 22.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 22.1.6. não mantiver a proposta;
- 22.1.7. cometer fraude fiscal;
- 22.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

22.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

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

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

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

22.4.2. Multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

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

23.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@bento.ifrs.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Av. Osvaldo Aranha, 540, Bairro Juventude da Enologia, Bento Gonçalves/RS, CEP95700-206, à Coordenadoria de Licitações.

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

24.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

24.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

24.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

24.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

24.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

25.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

25.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

25.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

25.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.ifrs.edu.br/bento, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço da sede do IFRS - Campus Bento Gonçalves, nos dias úteis, no horário das 08h30min às 11h30min e das 14h às 17h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

25.12.1. ANEXO I - Termo de Referência e Apêndice (ETP)

25.12.2. ANEXO II – Modelo de Planilha da Proposta Comercial

25.12.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços

25.13. Na hipótese de procedimento judicial decorrente desta licitação, fica eleito o foro da Justiça Federal de Bento Gonçalves – RS.

Bento Gonçalves, 26 de Janeiro de 2022.

Luciana Pereira Bernd
Diretora-Geral Substituta
IFRS – Campus Bento Gonçalves
Portaria IFRS/BG nº 140, de 19/07/2021

ANEXO I DO EDITAL

**TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO - SRP**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS BENTO GONÇALVES**

PREGÃO 043/2021 – SRP

Processo Administrativo nº 23360.000514/2021-12

1. DO OBJETO

1.1. **Aquisição de gêneros alimentícios e insumos para o IFRS – Campus Bento Gonçalves e demais participantes**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	EXCLUSIVO ME/EPP	UN. MEDIDA	QNTD TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) EM R\$
1	Açúcar cristal, isento de impurezas, de 1ª qualidade. Embalados em pacotes de 5 kg e fardos com 6 pacotes. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463988	SIM	Embalagem 5kg	1762	27,41
2	Açúcar refinado, isento de impurezas, branco de 1ª qualidade. Pacotes de 5 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	353155	SIM	Pacote 5kg	200	29,48
3	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafas de 500 ml, com lacre inviolável, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses e com as seguintes características: PH 25°C: de 7,0 a 8,0; Frasco de 500ml.	445484	SIM	Garrafa 500ml	700	1,71
4	Alho em cabeça, 1ª qualidade, granel, em cabeça.	463938	SIM	Kg	200	30,87
5	Amido de milho, tradicional, aplicação	459077	SIM	Kg	310	9,00

	mingau. Pacotes de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.					
6	Arroz integral, tipo 1(um), classe longo fino. Pacotes de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	458906	SIM	Kg	1600	7,94
7	Arroz parboilizado, tipo 1(um), classe longo fino. Pacotes de 5kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	458908	SIM	Embalagem 5kg	1700	25,90
8	Aveia Integral em flocos finos. Embalagem de 200g	460501	SIM	Unidade	625	5,27
9	Azeite de oliva, extra virgem, acidez 0,5%. Frasco de 500 ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463696	SIM	Unidade	430	31,66
10	Banana caturra de 1ª qualidade em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie, com cascas sãs sem ferimentos ou defeitos, sem rupturas, firmes e com brilho.	464380	SIM	Kg	7200	5,43
11	Batata inglesa, lavada, lisa, de 1ª qualidade, granel	463754	SIM	Kg	6000	4,49
12	Bicarbonato de sódio, (NaHCO ₃), sólido cristalino de cor branca, solúvel em água, para utilização na indústria de alimentos. Fórmula química NaHCO ₃ . Estado físico: Sólido. Pó ou Cristais Branco. Odor: Inodoro. pH: 8,3 (Solução 0,1N 25°C). Temperaturas específicas nas quais ocorrem mudanças de estado físico - Ponto de fusão: 60 °C. Temperatura	271052	SIM	Frasco 500g	90	10,00

	<p>de decomposição: 50 °C. Ponto de fulgor: Não aplicável. Densidade: Específica: 2,2 g/cm³. Aparente: 0,9 a 1,3 g/cm³ (25 °C). Solubilidade: Solúvel em água 6,9g (0°C), 7,8g (18°C), 10g (25oC) e 16,4g (60oC), insolúvel em álcool e acetona. Pacote de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.</p>					
13	<p>Biscoito de polvilho salgado assado em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal, ovos. Características desejáveis crocantes, sequinhos e assados suficientemente, com uso moderado de sal. Embalagens íntegras, contendo data de fabricação e validade, conforme legislação vigente. Pacotes de aproximadamente 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.</p>	240574	SIM	Unidade	1150	6,49
14	<p>Biscoito doce, tipo rosquinha sabor chocolate. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante caramelo III, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparências agradáveis e características do produto, em excelente</p>	460241	SIM	Unidade	1360	6,48

	estado de conservação, com as rosquinhas íntegras. Pacote de no mínimo 330g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.					
15	Biscoito doce, tipo rosquinha sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, soro de leite em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparências agradáveis e características do produto, em excelente estado de conservação, com as rosquinhas íntegras. Pacote de no mínimo 330g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	402544	SIM	Unidade	440	6,68
16	Biscoito salgado tipo "Cracker Gergelim", pacotes de 400g aproximadamente, com 3 pacotes internos. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	217130	SIM	Unidade	960	8,00
17	Biscoito salgado, água e sal, sem gordura trans. Pacotes com 400 gramas, c/ 3 embalagens individuais. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	217129	SIM	Unidade	1000	6,91
18	Bolacha Maria, natural e chocolate. Pacotes com 400 gramas, c/ 3 embalagens individuais. O produto deve	232144	SIM	Unidade	1520	7,00

	estar no terço inicial de sua validade.					
19	Café tradicional torrado e moído. Embalagem de 500g. Embalado à vácuo. Intensidade 8 (média). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463591	SIM	Pacote	2590	19,61
20	Canela em pó. Apresentação moído, uso em alimentação. O produto deve ser feito unicamente de canela moída (em pó). Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463872	SIM	Embalagem 500g	117	31,94
21	Canela em rama, produto natural selecionado. Pacote de 500 g. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463873	SIM	Embalagem 500g	7	85,23
22	Caqui chocolate, imatura de 1ª qualidade, em grau médio de maturação, tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos, sem aderência de material terroso, tamanho uniforme, peso médio 170g.	464384	SIM	Kg	2240	9,09
23	Cebola em cabeça de primeira qualidade.	463781	SIM	Kg	2500	4,78
24	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Composto por cacau, açúcar e aromatizante.	463547	SIM	Embalagem 500g	500	20,09
25	Coco ralado grosso, puro, sem açúcar. Embalagem de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	237916	SIM	Kg	155	34,89

26	Verdura In Natura, tipo: Brócolis Comum.	463837	SIM	Unidade	200	6,14
27	Vinagre de álcool, embalagem 750ml.	217096	SIM	Frasco 750ml	30	3,90
28	Vinagre de maçã, embalagem 750ml.O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	340581	SIM	Frasco 750ml	350	4,93
29	Cravo da Índia. Pacote com 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463892	SIM	Embalagem 500g	16	92,88
30	Creme de leite. Embalagem industrial de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	446532	SIM	Embalagem 1kg	810	16,04
31	Detergente alcalino clorado para máquina automática de lavar louças princípio ativo Hidróxido de sódio 50% e Hipoclorito de Sódio, com teor de cloro mínimo 2,2 %. Fornecimento de dosador automático com assistência. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	283054	SIM	Embalagem 5 litros	115	121,58
32	Ervilha congelada in natura - 100% natural, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação	462831	SIM	Kg	225	22,25

	vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.					
33	Essência de baunilha líquida, incolor (branca). Embalagem de no mínimo 30 ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	306043	SIM	Frasco 30ml	140	8,13
34	Extrato de tomate, concentrado. Preços por Kg. Entregas em lata de, no mínimo, 4 kg. Sem açúcar. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	346922	SIM	Kg	220	11,51
35	Farinha de mandioca torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe amarela, tipo 1. Pacotes de 1 quilograma. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	458921	SIM	Embalagem 1kg	400	7,54
36	Farinha de milho média extra. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	459013	SIM	Embalagem 1kg	1600	5,89
37	Farinha de trigo especial, tipo 1. Enriquecido com ferro e ácido fólico (vit. B9), com 1,6g de fibras para cada 50 g de farinha de trigo. Pacote de 5kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	460263	SIM	Embalagem 5kg	470	23,56
38	Farinha de trigo Integral. Embalagem de 1Kg. Prazo de validade de 6 meses.	460262	SIM	Embalagem 1kg	3060	6,19
39	Feijão tipo 1, grupo 1, classe preto. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	464552	SIM	Embalagem 1kg	2250	11,03
40	Fermento Biológico Seco Instantâneo com aplicação em produtos de panificação	459596	SIM	Embalagem 500g	210	26,41

	e massas. Embalagem hermeticamente fechada (vácuo), de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.					
41	Fermento em p� químico, para bolo. Lata de 250 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	229197	SIM	Unidade	280	7,60
42	Filme de PVC transparente e esticável, para embalar alimentos em freezers, micro-ondas e geladeiras (autocolante). Rolo com 45 cm x 300 m x 0,009 mm.	372884	SIM	Unidade	166	90,27
43	Guardanapo de papel branco, tamanho mínimo 20x20cm, pacote contendo 50 un.	27332	SIM	Pacote 50 unidades	4300	2,33
44	Leite de vaca semidesnatado UHT. Embalagem longa vida de 1 litro. Caixa com tampa. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	445996	SIM	Caixa 1 Litro	1106	4,99
45	Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: O produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 1 kg, contendo data de fabrica�o (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	446019	SIM	Kg	260	41,00
46	Lentilha, classe graúda, tipo 1. Pacotes de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	217198	SIM	Embalagem 500g	1600	9,88
47	Maça Gala nacional, in-	464400	SIM	Kg	3200	7,47

	natura categoria extra, graúda, de 1ª qualidade, em grau médio de maturação, tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos, sem aderência de material terroso, tamanho uniforme de 135 a 150g.					
48	MACARRÃO CABELO DE ANJO – massa com ovos tipo cabelo de anjo. Pacote 500g; isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	458978	SIM	Embalagem 500g	50	6,00
49	MACARRÃO ESPAGUETE GRANO DURO - embalagem com 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	458954	SIM	Embalagem 500g	2300	8,28
50	MACARRÃO PARAFUSO GRANO DURO - embalagem com 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	458993	SIM	Embalagem 500g	1500	8,45
51	MACARRÃO PENNE GRANO DURO - embalagem com 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	458994	SIM	Embalagem 500g	1500	8,36
52	Mamão formosa de primeira qualidade, em grau médio de maturação, tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos.	464405	SIM	Kg	800	9,23
53	Manteiga sem sal. Embalagem de 200g a 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	446394	SIM	Kg	240	38,47

54	Margarina - 0% gordura trans, com ômega 3 e 6, contendo óleos vegetais e vitaminas A, D e E, sem sal 500g, com validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.	463700	SIM	Embalagem 500g	250	9,84
55	Melancia Híbrida de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada	464418	SIM	Kg	1000	3,14
56	Melão espanhol, tipo exportação, de 1ª qualidade, amarelo, granel.	471959	SIM	Kg	1500	6,23
57	Milho para pipoca, tipo 1, grupo duro, classe amarelo. Pacote de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	462122	SIM	Embalagem 500g	150	5,33
58	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463797	SIM	Kg	532	24,45
59	Mistura alimentícia para preparo de Pão de Forma,	242455	SIM	Saco 25Kg	402	101,41

	ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, ácido ascórbico, sabor natural. Saco de 25kg.					
60	Mistura para preparo de pão de queijo. Características adicionais: pó branco, levemente amarelo. Ingredientes: fécula de mandioca, amido modificado, polvilho azedo, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite e aromatizante. Informação nutricional porção de 25g: carboidratos 9,5g, proteína 0g, gorduras totais 2,5g, gorduras saturadas 0,7g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 305 mg. Com rendimento aproximado de 2,2 Kg de massa por 1 Kg de mistura. Aromatizado artificialmente. Embalagens de 1 Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	467316	SIM	Pacote 1Kg	800	14,86
61	Mistura pronta para Pão Francês, a base de farinha de trigo; isenta de impurezas; com comprovante de análise microbiológica e físico-química, atendendo a legislação vigente aos farináceos; saco com 25 kg, validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega.	242454	SIM	Saco 25kg	212	104,38
62	Nata, creme de leite, ingredientes gordura láctea- mínimo 35%. Conservação ambiente seco e arejado. Preço por Kg. Entregas em baldes plástico, peso 3,5 kg. O produto deve estar no terço	446536	SIM	Embalagem 1kg	340	33,68

	inicial de sua validade.					
63	Noz moscada em fruta, natural, uso culinária em geral. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463913	SIM	Kg	5	280,40
64	Óleo de soja, vegetal, uso culinária em geral. Embalagem de 900ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463692	SIM	Embalagem 900ml	4402	11,71
65	Orégano seco. Condimento natural granulado. Pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	463916	SIM	Embalagem 500g	114	50,21
66	Ovos tipo grande, frescos, selecionados, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Ovos, origem galinha. Características adicionais: Ovos Vermelhos.	446622	SIM	Bandeja 12 unidades	1300	8,39
67	Panos de prato (copa), Tamanho aproximado: 70cm x 50cm felpudo/atoalhado, Composição: 100% Algodão com bainha – cor branca	321633	SIM	Unidade	400	8,43

	alvejada.					
68	Pão congelado tipo francês, ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50 gramas, aproximadamente.	465549	NÃO	Kg	7702	12,43
69	Papel alumínio - rolo 65 m, largura 45 cm, para uso em alimentos.	422384	SIM	Unidade	109	59,41
70	Papel toalha, folha dupla picotada, branca, de tamanho 22 x 20 cm. Unidade: pacote com 2 rolos de 50 folhas cada.	410381	SIM	Pacote 2 rolos	350	6,98
71	Prato descartável para refeição – 21 cm – fabricado em OS cor branca – pacote com 10 unidades.	372768	SIM	Embalagem 10 unidades	150	4,75
72	Queijo lanche/prato fatiado médio. Embalados em saco plástico atóxico. Embalagem de 1 a 2kg. Embalado no dia da entrega.	446642	SIM	Kg	820	42,07
73	Queijo ralado, tipo parmesão, não congelado. Embalagem: pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	446648	SIM	Embalagem 500g	179	44,20
74	Sabonete líquido para antissepsia das mãos, uso exclusivo em cozinhas industriais e refeitórios, conforme a norma da vigilância sanitária. Possui emoliente e não contém fragrância, PH neutro, sem perfume. Bombona de 5 litros.	243220	SIM	Bombona de 5 litros	124	129,30
75	Saco Plástico Estéril, transparente, com tarja, utilizado na coleta de amostras de alimentos para análise microbiológica. Deverá apresentar	422290	SIM	Pacote 1000 unidades	85	141,07

	capacidade de 500 ml/kg. Pacotes contendo 1000 unidade.					
76	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 25 x 35 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 3 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	460049	SIM	Unidade	50	70,07
77	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.	307144	SIM	Bobina	45	75,02
78	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 40 x 62 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 15 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	309531	SIM	Bobina	39	79,60
79	Saco plástico transparente, especial para acondicionar carnes, capacidade aprox. de 20kg, resistente, atóxico. Medidas aprox. 50x80. Pacotes com 100 unidades.	281985	SIM	Pacote 100 unidades	115	92,46
80	Sagu. Embalagem: pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	459084	SIM	Embalagem 500g	310	7,86
81	Sal grosso iodado. Pacote de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	216913	SIM	Kg	120	3,02
82	Sal refinado iodado. Pacote de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	433275	SIM	Kg	2304	2,16

83	Sal refinado iodado. Sachê com 01 g, caixa com 2.000 unidades. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	433275	SIM	Caixa 2000 unidades	20	50,91
84	Sanitizante para hortifruti: Sanitizante a base de discloroisocinaurato de sódio para desinfecção de hortifruti. Eficácia comprovada na eliminação de micro-organismos comumente presentes em alimentos. Produto biodegradável. Aspecto: pó branco. Odor: Clorado. Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação. Unidade: Embalagens com 1kg do produto. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	440137	SIM	1000 gramas	68	56,56
85	Secante para louças - Auxiliar de secagem em lavagem mecânica de louças líquido, composição álcool graxo etoxilado/propoxilado, solubilizante, preservante, corante e água. Prazo de validade do produto, mínimo 1 ano a partir da data de entrega. Fornecimento de dosador automático com assistência até finalizar o uso do produto adquirido. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	301092	SIM	Bombona 5 litros	110	198,63
86	Tomate sem machucados, in natura, aspecto firme, apresentando grau de	481106	SIM	Kg	3000	7,61

	maturação adequado a manipulação, transporte e consumo.					
87	Vagem – 1ª qualidade, a granel, fresca.	463814	SIM	Kg	200	13,09
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)						1.053.424,56

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

Órgão Gerenciador: IFRS Campus Bento Gonçalves			
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	Unidade de Medida	Quantidade total
1	Açúcar cristal, isento de impurezas, de 1º qualidade. Embalados em pacotes de 5 kg e fardos com 6 pacotes. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	600
2	Açúcar refinado, isento de impurezas, branco de 1º qualidade. Pacotes de 5 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote 5kg	100
3	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafas de 500 mL, com lacre inviolável, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses e com as seguintes características: PH 25°C: de 7,0 a 8,0; Frasco de 500ml.	Garrafa 500ml	360
5	Amido de milho, tradicional, aplicação mingau. Pacotes de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	150
6	Arroz integral, tipo 1(um), classe longo fino. Pacotes de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	1500
7	Arroz parboilizado, tipo 1(um), classe longo fino. Pacotes de 5kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	700
8	Aveia Integral em flocos finos. Embalagem de 200g	Unidade	100
9	Azeite de oliva, extra virgem, acidez 0,5%. Frasco de 500 ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	330
12	Bicarbonato de sódio, (NaHCO ₃), sólido cristalino de cor branca, solúvel em água, para utilização na indústria de alimentos. Fórmula química NaHCO ₃ . Estado físico: Sólido. Pó ou Cristais Branco. Odor: Inodoro. pH: 8,3 (Solução 0,1N 25°C). Temperaturas específicas nas quais ocorrem mudanças de estado físico - Ponto de fusão: 60 °C. Temperatura de decomposição: 50 °C. Ponto de fulgor: Não aplicável. Densidade: Específica: 2,2 g/cm ³ . Aparente: 0,9 a 1,3 g/cm ³ (25 °C). Solubilidade: Solúvel em água 6,9g (0°C), 7,8g (18°C), 10g (25oC) e 16,4g (60oC), insolúvel em álcool e acetona. Pacote de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Frasco 500g	20

18	Bolacha Maria, natural e chocolate. Pacotes com 400 gramas, c/ 3 embalagens individuais. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	120
19	Café tradicional torrado e moído. Embalagem de 500g. Embalado à vácuo. Intensidade 8 (média). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote	800
20	Canela em pó. Apresentação moído, uso em alimentação. O produto deve ser feito unicamente de canela moída (em pó). Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	7
21	Canela em rama, produto natural selecionado. Pacote de 500 g. Dados de identificação do produto e marca do fabricante. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	7
24	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Composto por cacau, açúcar e aromatizante.	Embalagem 500g	200
25	Coco ralado grosso, puro, sem açúcar. Embalagem de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	30
28	Vinagre de maçã, embalagem 750ml.O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Frasco 750ml	300
29	Cravo da Índia. Pacote com 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	10
31	Detergente alcalino clorado para máquina automática de lavar louças princípio ativo Hidróxido de sódio 50% e Hipoclorito de Sódio, com teor de cloro mínimo 2,2 %. Fornecimento de dosador automático com assistência. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	Embalagem 5 litros	15
32	Ervilha congelada in natura - 100% natural, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	100
33	Essência de baunilha líquida, incolor (branca). Embalagem de no mínimo 30 ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Frasco 30ml	25
35	Farinha de mandioca torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe amarela, tipo 1. Pacotes de 1 quilograma. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	200
36	Farinha de milho média extra. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	800

37	Farinha de trigo especial, tipo 1. Enriquecido com ferro e ácido fólico (vit. B9), com 1,6g de fibras para cada 50 g de farinha de trigo. Pacote de 5kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	250
38	Farinha de trigo Integral. Embalagem de 1Kg. Prazo de validade de 6 meses.	Embalagem 1kg	20
39	Feijão tipo 1, grupo 1, classe preto. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	2000
40	Fermento Biológico Seco Instantâneo com aplicação em produtos de panificação e massas. Embalagem hermeticamente fechada (vácuo), de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	120
41	Fermento em pó químico, para bolo. Lata de 250 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	150
42	Filme de PVC transparente e esticável, para embalar alimentos em freezers, micro-ondas e geladeiras (autocolante). Rolo com 45 cm x 300 m x 0,009 mm.	Unidade	50
43	Guardanapo de papel branco, tamanho mínimo 20x20cm, pacote contendo 50 un.	Pacote 50 unidades	3000
44	Leite de vaca semidesnatado UHT. Embalagem longa vida de 1 litro. Caixa com tampa. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Caixa 1 Litro	800
46	Lentilha, classe graúda, tipo 1. Pacotes de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	1100
49	MACARRÃO ESPAGUETE GRANO DURO - embalagem com 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem 500g	800
53	Manteiga sem sal. Embalagem de 200g a 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	150
57	Milho para pipoca, tipo 1, grupo duro, classe amarelo. Pacote de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	20
58	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	200
59	Mistura alimentícia para preparo de Pão de Forma, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, ácido ascórbico, sabor natural. Saco de 25kg.	Saco 25Kg	100
60	Mistura para preparo de pão de queijo. Características adicionais: pó branco, levemente amarelo. Ingredientes: fécula de mandioca, amido modificado, polvilho azedo, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite e aromatizante. Informação nutricional porção de 25g: carboidratos 9,5g, proteína 0g, gorduras totais 2,5g, gorduras saturadas 0,7g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 305 mg. Com rendimento aproximado de 2,2 Kg de massa por 1 Kg de mistura.	Pacote 1Kg	100

	Aromatizado artificialmente. Embalagens de 1 Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.		
61	Mistura pronta para Pão Francês, a base de farinha de trigo; isenta de impurezas; com comprovante de análise microbiológica e físico-química, atendendo a legislação vigente aos farináceos; saco com 25 kg, validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega.	Saco 25kg	100
63	Noz moscada em fruta, natural, uso culinária em geral. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	2
64	Óleo de soja, vegetal, uso culinária em geral. Embalagem de 900ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 900ml	3000
65	Orégano seco. Condimento natural granulado. Pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	12
66	Ovos tipo grande, frescos, selecionados, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Ovos, origem galinha. Características adicionais: Ovos Vermelhos.	Bandeja 12 unidades	500
67	Panos de prato (copa), Tamanho aproximado: 70cm x 50cm felpudo/atoalhado, Composição: 100% Algodão com bainha – cor branca alvejada.	Unidade	200
69	Papel alumínio - rolo 65 m, largura 45 cm, para uso em alimentos.	Unidade	60
70	Papel toalha, folha dupla picotada, branca, de tamanho 22 x 20 cm. Unidade: pacote com 2 rolos de 50 folhas cada.	Pacote 2 rolos	200
71	Prato descartável para refeição – 21 cm – fabricado em OS cor branca – pacote com 10 unidades.	Embalagem 10 unidades	50
72	Queijo lanche/prato fatiado médio. Embalados em saco plástico atóxico. Embalagem de 1 a 2kg. Embalado no dia da entrega.	Kg	100
73	Queijo ralado, tipo parmesão, não congelado. Embalagem: pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	100
74	Sabonete líquido para antissepsia das mãos, uso exclusivo em cozinhas industriais e refeitórios, conforme a norma da vigilância sanitária. Possui emoliente e não contém fragrância, PH neutro, sem perfume. Bombona de 5 litros.	Bombona de 5 litros	20
75	Saco Plástico Estéril, transparente, com tarja, utilizado na coleta de amostras de alimentos para análise microbiológica. Deverá apresentar capacidade de 500 ml/kg. Pacotes contendo 1000 unidade.	Pacote 1000 unidades	30

76	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 25 x 35 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 3 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Unidade	10
77	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.	Bobina	20
78	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 40 x 62 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 15 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Bobina	20
79	Saco plástico transparente, especial para acondicionar carnes, capacidade aprox. de 20kg, resistente, atóxico. Medidas aprox. 50x80. Pacotes com 100 unidades.	Pacote 100 unidades	100
80	Sagu. Embalagem: pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	100
81	Sal grosso iodado. Pacote de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	120
82	Sal refinado iodado. Pacote de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	750
83	Sal refinado iodado. Sachê com 01 g, caixa com 2.000 unidades. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Caixa 2000 unidades	20
84	Sanitizante para hortifruti: Sanitizante a base de discloroisocinaurato de sódio para desinfecção de hortifruti. Eficácia comprovada na eliminação de micro-organismos comumente presentes em alimentos. Produto biodegradável. Aspecto: pó branco. Odor: Clorado. Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação. Unidade: Embalagens com 1kg do produto. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	1000 gramas	30
85	Secante para louças - Auxiliar de secagem em lavagem mecânica de louças líquido, composição álcool graxo etoxilado/propoxilado, solubilizante, preservante, corante e água. Prazo de validade do produto, mínimo 1 ano a partir da data de entrega. Fornecimento de dosador automático com assistência até finalizar o uso do produto adquirido. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	Bombona 5 litros	10

Órgão Participante: IFRS Campus Caxias do Sul

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	Unidade de Medida	Quantidade total
3	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafas de 500 mL, com lacre inviolável, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses e com as seguintes características: PH 25°C: de 7,0 a 8,0; Frasco de 500ml.	Garrafa 500ml	120

Órgão Participante: IFRS Campus Erechim			
Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	Unidade de Medida	Quantidade total
1	Açúcar cristal, isento de impurezas, de 1º qualidade. Embalados em pacotes de 5 kg e fardos com 6 pacotes. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	72
2	Açúcar refinado, isento de impurezas, branco de 1º qualidade. Pacotes de 5 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote 5kg	28
14	Biscoito doce, tipo rosquinha sabor chocolate. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante caramelo III, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparências agradáveis e características do produto, em excelente estado de conservação, com as rosquinhas íntegras. Pacote de no mínimo 330g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	60
15	Biscoito doce, tipo rosquinha sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, soro de leite em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparências agradáveis e características do produto, em excelente estado de conservação, com as rosquinhas íntegras. Pacote de no mínimo 330g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	40
16	Biscoito salgado tipo "Cracker Gergelim", pacotes de 400g aproximadamente, com 3 pacotes internos. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	40
19	Café tradicional torrado e moído. Embalagem de 500g. Embalado à vácuo. Intensidade 8 (média). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote	200
24	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Composto por cacau, açúcar e aromatizante.	Embalagem 500g	100
27	Vinagre de álcool, embalagem 750ml.	Embalagem 750ml	10
42	Filme de PVC transparente e esticável, para embalar alimentos em freezers, micro-ondas e geladeiras (autocolante). Rolo com 45 cm x 300 m x 0,009 mm.	Unidade	50
43	Guardanapo de papel branco, tamanho mínimo 20x20cm, pacote contendo 50 un.	Pacote 50 unidades	1000

45	Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: O produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 1 kg, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	Kg	100
57	Milho para pipoca, tipo 1, grupo duro, classe amarelo. Pacote de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	20
62	Nata, creme de leite, ingredientes gordura láctea- mínimo 35%. Conservação ambiente seco e arejado. Preço por Kg. Entregas em baldes plástico, peso 3,5 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	30
64	Óleo de soja, vegetal, uso culinária em geral. Embalagem de 900ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 900ml	12
67	Panos de prato (copa), Tamanho aproximado: 70cm x 50cm felpudo/atoalhado, Composição: 100% Algodão com bainha – cor branca alvejada.	Unidade	50
68	Pão congelado tipo francês, ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50 gramas, aproximadamente.	Kg	400
69	Papel alumínio - rolo 65 m, largura 45 cm, para uso em alimentos.	Unidade	14
70	Papel toalha, folha dupla picotada, branca, de tamanho 22 x 20 cm. Unidade: pacote com 2 rolos de 50 folhas cada.	Pacote 2 rolos	60
72	Queijo lanche/prato fatiado médio. Embalados em saco plástico atóxico. Embalagem de 1 a 2kg. Embalado no dia da entrega.	Kg	500
75	Saco Plástico Estéril, transparente, com tarja, utilizado na coleta de amostras de alimentos para análise microbiológica. Deverá apresentar capacidade de 500 ml/kg. Pacotes contendo 1000 unidade.	Pacote 1000 unidades	5
76	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 25 x 35 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 3 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Unidade	10
77	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.	Bobina	5
78	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 40 x 62 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 15 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Bobina	5
79	Saco plástico transparente, especial para acondicionar carnes, capacidade aprox. de 20kg, resistente, atóxico. Medidas aprox. 50x80. Pacotes com 100 unidades.	Pacote 100 unidades	5
82	Sal refinado iodado. Pacote de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	24

84	Sanitizante para hortifruti: Sanitizante a base de discloroisocinaurato de sódio para desinfecção de hortifruti. Eficácia comprovada na eliminação de micro-organismos comumente presentes em alimentos. Produto biodegradável. Aspecto: pó branco. Odor: Clorado. Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação. Unidade: Embalagens com 1kg do produto. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	1000 gramas	1
-----------	--	-------------	----------

Órgão Participante: IFRS Campus Farroupilha

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	Unidade de Medida	Quantidade total
2	Açúcar refinado, isento de impurezas, branco de 1ª qualidade. Pacotes de 5 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote 5kg	32
5	Amido de milho, tradicional, aplicação mingau. Pacotes de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	50
13	Biscoito de polvilho salgado assado em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal, ovos. Características desejáveis crocantes, sequinhos e assados suficientemente, com uso moderado de sal. Embalagens íntegras, contendo data de fabricação e validade, conforme legislação vigente. Pacotes de aproximadamente 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	200
14	Biscoito doce, tipo rosquinha sabor chocolate. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante caramelo III, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparências agradáveis e características do produto, em excelente estado de conservação, com as rosquinhas íntegras. Pacote de no mínimo 330g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	200
15	Biscoito doce, tipo rosquinha sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, soro de leite em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparências agradáveis e características do produto, em excelente estado de conservação, com as rosquinhas íntegras. Pacote de no mínimo 330g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	200
16	Biscoito salgado tipo "Cracker Gergelim", pacotes de 400g aproximadamente, com 3 pacotes internos. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	200

17	Biscoito salgado, água e sal, sem gordura trans. Pacotes com 400 gramas, c/ 3 embalagens individuais. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	200
20	Canela em pó. Apresentação moído, uso em alimentação. O produto deve ser feito unicamente de canela moída (em pó). Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	3
24	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Composto por cacau, açúcar e aromatizante.	Embalagem 500g	40
25	Coco ralado grosso, puro, sem açúcar. Embalagem de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	20
29	Cravo da Índia. Pacote com 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	2
32	Ervilha congelada in natura - 100% natural, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	25
34	Extrato de tomate, concentrado. Preços por Kg. Entregas em lata de, no mínimo, 4 kg. Sem açúcar. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	100
37	Farinha de trigo especial, tipo 1. Enriquecido com ferro e ácido fólico (vit. B9), com 1,6g de fibras para cada 50 g de farinha de trigo. Pacote de 5kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	120
40	Fermento Biológico Seco Instantâneo com aplicação em produtos de panificação e massas. Embalagem hermeticamente fechada (vácuo), de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	10
41	Fermento em pó químico, para bolo. Lata de 250 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	65
44	Leite de vaca semidesnatado UHT. Embalagem longa vida de 1 litro. Caixa com tampa. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Caixa 1 Litro	96
58	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	32
60	Mistura para preparo de pão de queijo. Características adicionais: pó branco, levemente amarelo. Ingredientes: fécula de mandioca, amido modificado, polvilho azedo, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite e aromatizante. Informação nutricional porção de 25g:	Pacote 1Kg	600

	carboidratos 9,5g, proteína 0g, gorduras totais 2,5g, gorduras saturadas 0,7g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 305 mg. Com rendimento aproximado de 2,2 Kg de massa por 1 Kg de mistura. Aromatizado artificialmente. Embalagens de 1 Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.		
61	Mistura pronta para Pão Francês, a base de farinha de trigo; isenta de impurezas; com comprovante de análise microbiológica e físico-química, atendendo a legislação vigente aos farináceos; saco com 25 kg, validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega.	Saco 25kg	30
64	Óleo de soja, vegetal, uso culinária em geral. Embalagem de 900ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 900ml	300
65	Orégano seco. Condimento natural granulado. Pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	
66	Ovos tipo grande, frescos, selecionados, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Ovos, origem galinha. Características adicionais: Ovos Vermelhos.	Bandeja 12 unidades	250
68	Pão congelado tipo francês, ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50 gramas, aproximadamente.	Kg	300
73	Queijo ralado, tipo parmesão, não congelado. Embalagem: pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	24

Órgão Participante: IFRS Campus Ibirubá

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	Unidade de Medida	Quantidade total
1	Açúcar cristal, isento de impurezas, de 1ª qualidade. Embalados em pacotes de 5 kg e fardos com 6 pacotes. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	60
3	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafas de 500 mL, com lacre inviolável, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses e com as seguintes características: PH 25°C: de 7,0 a 8,0; Frasco de 500ml.	Garrafa 500ml	120
5	Amido de milho, tradicional, aplicação mingau. Pacotes de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10
8	Aveia Integral em flocos finos. Embalagem de 200g	Unidade	25
10	Banana caturra de 1ª qualidade em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da	Kg	200

	espécie, com cascas sãs sem fermentos ou defeitos, sem rupturas, firmes e com brilho.		
12	Bicarbonato de sódio, (NaHCO ₃), sólido cristalino de cor branca, solúvel em água, para utilização na indústria de alimentos. Fórmula química NaHCO ₃ . Estado físico: Sólido. Pó ou Cristais Branco. Odor: Inodoro. pH: 8,3 (Solução 0,1N 25°C). Temperaturas específicas nas quais ocorrem mudanças de estado físico - Ponto de fusão: 60 °C. Temperatura de decomposição: 50 °C. Ponto de fulgor: Não aplicável. Densidade: Específica: 2,2 g/cm ³ . Aparente: 0,9 a 1,3 g/cm ³ (25 °C). Solubilidade: Solúvel em água 6,9g (0°C), 7,8g (18°C), 10g (25oC) e 16,4g (60oC), insolúvel em álcool e acetona. Pacote de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Frasco 500g	10
13	Biscoito de polvilho salgado assado em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal, ovos. Características desejáveis crocantes, sequinhos e assados suficientemente, com uso moderado de sal. Embalagens íntegras, contendo data de fabricação e validade, conforme legislação vigente. Pacotes de aproximadamente 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	150
14	Biscoito doce, tipo rosquinha sabor chocolate. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante caramelo III, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparências agradáveis e características do produto, em excelente estado de conservação, com as rosquinhas íntegras. Pacote de no mínimo 330g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	300
15	Biscoito doce, tipo rosquinha sabor leite. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, soro de leite em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparências agradáveis e características do produto, em excelente estado de conservação, com as rosquinhas íntegras. Pacote de no mínimo 330g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	200
16	Biscoito salgado tipo "Cracker Gergelim", pacotes de 400g aproximadamente, com 3 pacotes internos. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	120
17	Biscoito salgado, água e sal, sem gordura trans. Pacotes com 400 gramas, c/ 3 embalagens individuais. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	300
18	Bolacha Maria, natural e chocolate. Pacotes com 400 gramas, c/ 3 embalagens individuais. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	300

19	Café tradicional torrado e moído. Embalagem de 500g. Embalado à vácuo. Intensidade 8 (média). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote	50
22	Caqui chocolate, in-natura de 1ª qualidade, em grau médio de maturação, tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos, sem aderência de material terroso, tamanho uniforme, peso médio 170g.	Kg	240
24	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Composto por cacau, açúcar e aromatizante.	Embalagem 500g	40
25	Coco ralado grosso, puro, sem açúcar. Embalagem de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	5
27	Vinagre de álcool, embalagem 750ml.	Frasco 750ml	20
29	Cravo da Índia. Pacote com 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	2
34	Extrato de tomate, concentrado. Preços por Kg. Entregas em lata de, no mínimo, 4 kg. Sem açúcar. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	20
37	Farinha de trigo especial, tipo 1. Enriquecido com ferro e ácido fólico (vit. B9), com 1,6g de fibras para cada 50 g de farinha de trigo. Pacote de 5kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	60
38	Farinha de trigo Integral. Embalagem de 1Kg. Prazo de validade de 6 meses.	Embalagem 1kg	20
40	Fermento Biológico Seco Instantâneo com aplicação em produtos de panificação e massas. Embalagem hermeticamente fechada (vácuo), de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	20
41	Fermento em pó químico, para bolo. Lata de 250 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	40
42	Filme de PVC transparente e esticável, para embalar alimentos em freezers, micro-ondas e geladeiras (autocolante). Rolo com 45 cm x 300 m x 0,009 mm.	Unidade	6
43	Guardanapo de papel branco, tamanho mínimo 20x20cm, pacote contendo 50 un.	Pacote 50 unidades	100
44	Leite de vaca semidesnatado UHT. Embalagem longa vida de 1 litro. Caixa com tampa. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Caixa 1 Litro	200
45	Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: O produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primária de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 1 kg, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	Kg	30

47	Maçã Gala nacional, in-natura categoria extra, graúda, de 1ª qualidade, em grau médio de maturação, tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos, sem aderência de material terroso, tamanho uniforme de 135 a 150g.	Kg	200
53	Manteiga sem sal. Embalagem de 200g a 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	20
54	Margarina - 0% gordura trans, com ômega 3 e 6, contendo óleos vegetais e vitaminas A, D e E, sem sal 500g, com validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.	Embalagem 500g	30
57	Milho para pipoca, tipo 1, grupo duro, classe amarelo. Pacote de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	80
60	Mistura para preparo de pão de queijo. Características adicionais: pó branco, levemente amarelo. Ingredientes: fécula de mandioca, amido modificado, polvilho azedo, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite e aromatizante. Informação nutricional porção de 25g: carboidratos 9,5g, proteína 0g, gorduras totais 2,5g, gorduras saturadas 0,7g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 305 mg. Com rendimento aproximado de 2,2 Kg de massa por 1 Kg de mistura. Aromatizado artificialmente. Embalagens de 1 Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote 1Kg	80
64	Óleo de soja, vegetal, uso culinária em geral. Embalagem de 900ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 900ml	40
66	Ovos tipo grande, frescos, selecionados, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Ovos, origem galinha. Características adicionais: Ovos Vermelhos.	Bandeja 12 unidades	120
69	Papel alumínio - rolo 65 m, largura 45 cm, para uso em alimentos.	Unidade	10
70	Papel toalha, folha dupla picotada, branca, de tamanho 22 x 20 cm. Unidade: pacote com 2 rolos de 50 folhas cada.	Pacote 2 rolos	20
72	Queijo lanche/prato fatiado médio. Embalados em saco plástico atóxico. Embalagem de 1 a 2kg. Embalado no dia da entrega.	Kg	120
73	Queijo ralado, tipo parmesão, não congelado. Embalagem: pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	40
74	Sabonete líquido para antissepsia das mãos, uso exclusivo em cozinhas industriais e refeitórios, conforme a norma da vigilância sanitária. Possui emoliente e não contém fragrância, PH neutro, sem perfume. Bombona de 5 litros.	Bombona de 5 litros	2

76	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 25 x 35 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 3 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Unidade	6
77	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.	Bobina	6
80	Sagu. Embalagem: pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	10
82	Sal refinado iodado. Pacote de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	30
84	Sanitizante para hortifruti: Sanitizante a base de discloroisocinaurato de sódio para desinfecção de hortifruti. Eficácia comprovada na eliminação de micro-organismos comumente presentes em alimentos. Produto biodegradável. Aspecto: pó branco. Odor: Clorado. Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação. Unidade: Embalagens com 1kg do produto. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	1000 gramas	6

Órgão Participante: IFRS Campus Osório

****Entregas no Campus Bento Gonçalves, exceto item 68 que será entregue no Campus Farroupilha***

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	Unidade de Medida	Quantidade total
2	Açúcar refinado, isento de impurezas, branco de 1ª qualidade. Pacotes de 5 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote 5kg	10
5	Amido de milho, tradicional, aplicação mingau. Pacotes de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10
12	Bicarbonato de sódio, (NaHCO ₃), sólido cristalino de cor branca, solúvel em água, para utilização na indústria de alimentos. Fórmula química NaHCO ₃ . Estado físico: Sólido. Pó ou Cristais Branco. Odor: Inodoro. pH: 8,3 (Solução 0,1N 25°C). Temperaturas específicas nas quais ocorrem mudanças de estado físico - Ponto de fusão: 60 °C. Temperatura de decomposição: 50 °C. Ponto de fulgor: Não aplicável. Densidade: Específica: 2,2 g/cm ³ . Aparente: 0,9 a 1,3 g/cm ³ (25 °C). Solubilidade: Solúvel em água 6,9g (0°C), 7,8g (18°C), 10g (25oC) e 16,4g (60oC), insolúvel em álcool e acetona. Pacote de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Frasco 500g	10
19	Café tradicional torrado e moído. Embalagem de 500g. Embalado à vácuo. Intensidade 8 (média). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote	20

20	Canela em pó. Apresentação moído, uso em alimentação. O produto deve ser feito unicamente de canela moída (em pó). Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	7
24	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Composto por cacau, açúcar e aromatizante.	Embalagem 500g	10
29	Cravo da Índia. Pacote com 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	2
33	Essência de baunilha líquida, incolor (branca). Embalagem de no mínimo 30 ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Frasco 30ml	15
37	Farinha de trigo especial, tipo 1. Enriquecido com ferro e ácido fólico (vit. B9), com 1,6g de fibras para cada 50 g de farinha de trigo. Pacote de 5kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	20
38	Farinha de trigo Integral. Embalagem de 1Kg. Prazo de validade de 6 meses.	Embalagem 1kg	20
40	Fermento Biológico Seco Instantâneo com aplicação em produtos de panificação e massas. Embalagem hermeticamente fechada (vácuo), de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	10
41	Fermento em pó químico, para bolo. Lata de 250 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	15
43	Guardanapo de papel branco, tamanho mínimo 20x20cm, pacote contendo 50 un.	Pacote 50 unidades	100
44	Leite de vaca semidesnatado UHT. Embalagem longa vida de 1 litro. Caixa com tampa. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Caixa 1 Litro	10
45	Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: O produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 1 kg, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	Kg	10
53	Manteiga sem sal. Embalagem de 200g a 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	20
59	Mistura alimentícia para preparo de Pão de Forma, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, ácido ascórbico, sabor natural. Saco de 25kg.	Saco 25Kg	2
60	Mistura para preparo de pão de queijo. Características adicionais: pó branco, levemente amarelo. Ingredientes: fécula de mandioca, amido modificado, polvilho azedo, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite e aromatizante. Informação nutricional porção de 25g: carboidratos 9,5g, proteína 0g, gorduras totais 2,5g, gorduras saturadas 0,7g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 305 mg. Com rendimento aproximado de 2,2 Kg de massa por 1 Kg de mistura. Aromatizado artificialmente. Embalagens de 1 Kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote 1Kg	20

61	Mistura pronta para Pão Francês, a base de farinha de trigo; isenta de impurezas; com comprovante de análise microbiológica e físico-química, atendendo a legislação vigente aos farináceos; saco com 25 kg, validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega.	Saco 25kg	2
62	Nata, creme de leite, ingredientes gordura láctea- mínimo 35%. Conservação ambiente seco e arejado. Preço por Kg. Entregas em baldes plástico, peso 3,5 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	10
63	Noz moscada em fruta, natural, uso culinária em geral. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	1
64	Óleo de soja, vegetal, uso culinária em geral. Embalagem de 900ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 900ml	20
65	Orégano seco. Condimento natural granulado. Pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	2
66	Ovos tipo grande, frescos, selecionados, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Ovos, origem galinha. Características adicionais: Ovos Vermelhos.	Bandeja 12 unidades	30
68	Pão congelado tipo francês, ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50 gramas, aproximadamente.	Kg	2
69	Papel alumínio - rolo 65 m, largura 45 cm, para uso em alimentos.	Unidade	15
70	Papel toalha, folha dupla picotada, branca, de tamanho 22 x 20 cm. Unidade: pacote com 2 rolos de 50 folhas cada.	Pacote 2 rolos	40
73	Queijo ralado, tipo parmesão, não congelado. Embalagem: pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	15
74	Sabonete líquido para antissepsia das mãos, uso exclusivo em cozinhas industriais e refeitórios, conforme a norma da vigilância sanitária. Possui emoliente e não contém fragrância, PH neutro, sem perfume. Bombona de 5 litros.	Bombona de 5 litros	2
76	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 25 x 35 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 3 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Unidade	4
77	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.	Bobina	4
78	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 40 x 62 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 15 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Bobina	4

84	Sanitizante para hortifruti: Sanitizante a base de discloroisocinaurato de sódio para desinfecção de hortifruti. Eficácia comprovada na eliminação de micro-organismos comumente presentes em alimentos. Produto biodegradável. Aspecto: pó branco. Odor: Clorado. Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação. Unidade: Embalagens com 1kg do produto. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	1000 gramas	6
-----------	--	-------------	----------

Órgão Participante: IFRS Campus Sertão

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	Unidade de Medida	Quantidade total
1	Açúcar cristal, isento de impurezas, de 1ª qualidade. Embalados em pacotes de 5 kg e fardos com 6 pacotes. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	1000
2	Açúcar refinado, isento de impurezas, branco de 1ª qualidade. Pacotes de 5 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote 5kg	30
3	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafas de 500 mL, com lacre inviolável, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses e com as seguintes características: PH 25°C: de 7,0 a 8,0; Frasco de 500ml.	Garrafa 500ml	100
4	Alho em cabeça, 1ª qualidade, granel, em cabeça.	Kg	200
5	Amido de milho, tradicional, aplicação mingau. Pacotes de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	80
6	Arroz integral, tipo 1(um), classe longo fino. Pacotes de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	100
7	Arroz parboilizado, tipo 1(um), classe longo fino. Pacotes de 5kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	1000
8	Aveia Integral em flocos finos. Embalagem de 200g	Unidade	500
9	Azeite de oliva, extra virgem, acidez 0,5%. Frasco de 500 ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	100
10	Banana caturra de 1ª qualidade em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie, com cascas sãs sem ferimentos ou defeitos, sem rupturas, firmes e com brilho.	Kg	7000
11	Batata inglesa, lavada, lisa, de 1ª qualidade, granel	Kg	6000
12	Bicarbonato de sódio, (NaHCO ₃), sólido cristalino de cor branca, solúvel em água, para utilização na indústria de alimentos. Fórmula química NaHCO ₃ . Estado físico: Sólido. Pó ou Cristais Branco. Odor: Inodoro. pH: 8,3 (Solução 0,1N 25°C). Temperaturas específicas nas quais ocorrem mudanças de estado físico - Ponto de fusão: 60 °C. Temperatura de decomposição: 50 °C. Ponto de fulgor: Não aplicável. Densidade: Específica: 2,2 g/cm ³ . Aparente: 0,9 a 1,3 g/cm ³ (25 °C). Solubilidade: Solúvel em água 6,9g (0°C), 7,8g (18°C), 10g (25oC) e 16,4g (60oC),	Frasco 500g	50

	insolúvel em álcool e acetona. Pacote de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.		
16	Biscoito salgado tipo “Cracker Gergelim”, pacotes de 400g aproximadamente, com 3 pacotes internos. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	300
17	Biscoito salgado, água e sal, sem gordura trans. Pacotes com 400 gramas, c/ 3 embalagens individuais. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	500
18	Bolacha Maria, natural e chocolate. Pacotes com 400 gramas, c/ 3 embalagens individuais. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	800
19	Café tradicional torrado e moído. Embalagem de 500g. Embalado à vácuo. Intensidade 8 (média). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote	1500
20	Canela em pó. Apresentação moído, uso em alimentação. O produto deve ser feito unicamente de canela moída (em pó). Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	100
22	Caqui chocolate, in-natura de 1ª qualidade, em grau médio de maturação, tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos, sem aderência de material terroso, tamanho uniforme, peso médio 170g.	Kg	2000
23	Cebola em cabeça de primeira qualidade.	Kg	2500
24	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Composto por cacau, açúcar e aromatizante.	Embalagem 500g	100
25	Coco ralado grosso, puro, sem açúcar. Embalagem de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	100
26	Verdura In Natura, tipo: Brócolis Comum.	Unidade	200
30	Creme de leite. Embalagem industrial de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	800
31	Detergente alcalino clorado para máquina automática de lavar louças princípio ativo Hidróxido de sódio 50% e Hipoclorito de Sódio, com teor de cloro mínimo 2,2 %. Fornecimento de dosador automático com assistência. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	Embalagem 5 litros	100
32	Ervilha congelada in natura - 100% natural, não podendo conter conservantes. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	100

33	Essência de baunilha líquida, incolor (branca). Embalagem de no mínimo 30 ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Frasco 30ml	100
34	Extrato de tomate, concentrado. Preços por Kg. Entregas em lata de, no mínimo, 4 kg. Sem açúcar. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	100
35	Farinha de mandioca torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe amarela, tipo 1. Pacotes de 1 quilograma. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	200
36	Farinha de milho média extra. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	800
37	Farinha de trigo especial, tipo 1. Enriquecido com ferro e ácido fólico (vit. B9), com 1,6g de fibras para cada 50 g de farinha de trigo. Pacote de 5kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	20
38	Farinha de trigo Integral. Embalagem de 1Kg. Prazo de validade de 6 meses.	Embalagem 1kg	3000
39	Feijão tipo 1, grupo 1, classe preto. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	250
40	Fermento Biológico Seco Instantâneo com aplicação em produtos de panificação e massas. Embalagem hermeticamente fechada (vácuo), de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	50
41	Fermento em pó químico, para bolo. Lata de 250 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	10
42	Filme de PVC transparente e esticável, para embalar alimentos em freezers, micro-ondas e geladeiras (autocolante). Rolo com 45 cm x 300 m x 0,009 mm.	Unidade	50
43	Guardanapo de papel branco, tamanho mínimo 20x20cm, pacote contendo 50 un.	Pacote 50 unidades	100
45	Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: O produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primaria de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 1 kg, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	Kg	100
46	Lentilha, classe graúda, tipo 1. Pacotes de 500 gramas. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	500
47	Maçã Gala nacional, in-natura categoria extra, graúda, de 1ª qualidade, em grau médio de maturação, tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem fermentos, rupturas ou defeitos, sem aderência de material terroso, tamanho uniforme de 135 a 150g.	Kg	3000
48	MACARRÃO CABELO DE ANJO – massa com ovos tipo cabelo de anjo. Pacote 500g; isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Embalagem 500g	50

49	MACARRÃO ESPAGUETE GRANO DURO - embalagem com 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem 500g	1500
50	MACARRÃO PARAFUSO GRANO DURO - embalagem com 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem 500g	1500
51	MACARRÃO PENNE GRANO DURO - embalagem com 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem 500g	1500
52	Mamão formosa de primeira qualidade, em grau médio de maturação, tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos.	Kg	800
53	Manteiga sem sal. Embalagem de 200g a 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	50
54	Margarina - 0% gordura trans, com ômega 3 e 6, contendo óleos vegetais e vitaminas A, D e E, sem sal 500g, com validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.	Embalagem 500g	200
55	Melancia Híbrida de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada	Kg	1000
56	Melão espanhol, tipo exportação, de 1ª qualidade, amarelo, granel.	Kg	1500
58	Milho verde congelado in natura: Sem conservantes, 100% natural. Embalados em sacos plásticos atóxicos, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	300
59	Mistura alimentícia para preparo de Pão de Forma, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, ácido ascórbico, sabor natural. Saco de 25kg.	Saco 25Kg	300
61	Mistura pronta para Pão Francês, a base de farinha de trigo; isenta de impurezas; com comprovante de análise microbiológica e físico-química, atendendo a legislação vigente aos farináceos; saco com 25 kg, validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega.	Saco 25kg	80
62	Nata, creme de leite, ingredientes gordura láctea- mínimo 35%. Conservação ambiente seco e arejado. Preço por Kg. Entregas em baldes plástico, peso 3,5 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 1kg	300
63	Noz moscada em fruta, natural, uso culinária em geral. Pacote de 1 kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	2
64	Óleo de soja, vegetal, uso culinária em geral. Embalagem de 900ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 900ml	1000
65	Orégano seco. Condimento natural granulado. Pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	100

66	Ovos tipo grande, frescos, selecionados, em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Ovos, origem galinha. Características adicionais: Ovos Vermelhos.	Bandeja 12 unidades	400
67	Panos de prato (copa), Tamanho aproximado: 70cm x 50cm felpudo/atoalhado, Composição: 100% Algodão com bainha – cor branca alvejada.	Unidade	100
68	Pão congelado tipo francês, ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50 gramas, aproximadamente.	Kg	7000
69	Papel alumínio - rolo 65 m, largura 45 cm, para uso em alimentos.	Unidade	10
70	Papel toalha, folha dupla picotada, branca, de tamanho 22 x 20 cm. Unidade: pacote com 2 rolos de 50 folhas cada.	Pacote 2 rolos	10
72	Queijo lanche/prato fatiado médio. Embalados em saco plástico atóxico. Embalagem de 1 a 2kg. Embalado no dia da entrega.	Kg	100
74	Sabonete líquido para antissepsia das mãos, uso exclusivo em cozinhas industriais e refeitórios, conforme a norma da vigilância sanitária. Possui emoliente e não contém fragrância, PH neutro, sem perfume. Bombona de 5 litros.	Bombona de 5 litros	100
75	Saco Plástico Estéril, transparente, com tarja, utilizado na coleta de amostras de alimentos para análise microbiológica. Deverá apresentar capacidade de 500 ml/kg. Pacotes contendo 1000 unidade.	Pacote 1000 unidades	50
76	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 25 x 35 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 3 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Unidade	10
77	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.	Bobina	10
78	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 40 x 62 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 15 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Bobina	10
79	Saco plástico transparente, especial para acondicionar carnes, capacidade aprox. de 20kg, resistente, atóxico. Medidas aprox. 50x80. Pacotes com 100 unidades.	Pacote 100 unidades	10
80	Sagu. Embalagem: pacotes de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	200
82	Sal refinado iodado. Pacote de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	1500

84	Sanitizante para hortifruti: Sanitizante a base de discloroisocinurato de sódio para desinfecção de hortifruti. Eficácia comprovada na eliminação de micro-organismos comumente presentes em alimentos. Produto biodegradável. Aspecto: pó branco. Odor: Clorado. Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação. Unidade: Embalagens com 1kg do produto. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	1000 gramas	25
85	Secante para louças - Auxiliar de secagem em lavagem mecânica de louças líquido, composição álcool graxo etoxilado/propoxilado, solubilizante, preservante, corante e água. Prazo de validade do produto, mínimo 1 ano a partir da data de entrega. Fornecimento de dosador automático com assistência até finalizar o uso do produto adquirido. Apresentar Ficha Técnica, FISPQ (ficha individual de segurança do produto químico) e Notificação na ANVISA.	Bombona 5 litros	100
86	Tomate sem machucados, in natura, aspecto firme, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo.	Kg	3000
87	Vagem – 1ª qualidade, a granel, fresca.	Kg	200

Órgão Gerenciador: IFRS Campus Vacaria

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	Unidade de Medida	Quantidade total
1	Açúcar cristal, isento de impurezas, de 1ª qualidade. Embalados em pacotes de 5 kg e fardos com 6 pacotes. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 5kg	30
5	Amido de milho, tradicional, aplicação mingau. Pacotes de 1kg. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Kg	10
13	Biscoito de polvilho salgado assado em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo, água, óleo, leite, sal, ovos. Características desejáveis crocantes, sequinhos e assados suficientemente, com uso moderado de sal. Embalagens íntegras, contendo data de fabricação e validade, conforme legislação vigente. Pacotes de aproximadamente 120g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	800
14	Biscoito doce, tipo rosquinha sabor chocolate. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, corante caramelo III, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparências agradáveis e características do produto, em excelente estado de conservação, com as rosquinhas íntegras. Pacote de no mínimo 330g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	800

16	Biscoito salgado tipo “Cracker Gergelim”, pacotes de 400g aproximadamente, com 3 pacotes internos. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	300
18	Bolacha Maria, natural e chocolate. Pacotes com 400 gramas, c/ 3 embalagens individuais. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Unidade	300
19	Café tradicional torrado e moído. Embalagem de 500g. Embalado à vácuo. Intensidade 8 (média). O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Pacote	20
24	Chocolate em pó solúvel 50% cacau. Pacote de 500 g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade. Composto por cacau, açúcar e aromatizante.	Embalagem 500g	10
28	Vinagre de maçã, embalagem 750ml.O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Frasco 750ml	50
42	Filme de PVC transparente e esticável, para embalar alimentos em freezers, micro-ondas e geladeiras (autocolante). Rolo com 45 cm x 300 m x 0,009 mm.	Unidade	10
45	Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais: O produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primária de filme de poliéster metalizado, resistente, atóxica, hermeticamente selado pesando 1 kg, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e prazo de validade de 12 meses.	Kg	20
57	Milho para pipoca, tipo 1, grupo duro, classe amarelo. Pacote de 500g. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 500g	30
64	Óleo de soja, vegetal, uso culinária em geral. Embalagem de 900ml. O produto deve estar no terço inicial de sua validade.	Embalagem 900ml	30
67	Panos de prato (copa), Tamanho aproximado: 70cm x 50cm felpudo/atoalhado, Composição: 100% Algodão com bainha – cor branca alvejada.	Unidade	50
70	Papel toalha, folha dupla picotada, branca, de tamanho 22 x 20 cm. Unidade: pacote com 2 rolos de 50 folhas cada.	Pacote 2 rolos	20
71	Prato descartável para refeição – 21 cm – fabricado em OS cor branca – pacote com 10 unidades.	Embalagem 10 unidades	100
76	Saco plástico transparente picotado, medidas aproximadas: 25 x 35 cm, com mínimo 5 micras de espessura, capacidade 3 kg, para embalagem de alimentos Bobina com no mínimo 500 unidades.	Unidade	10

1.2. Para os secantes, sanitizantes, detergentes e demais produtos controlados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, os licitantes deverão apresentar registro do produto junto ao Ministério da Saúde/ANVISA.

1.2.1. Caso o licitante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da Lei.

1.3. Não utilizaremos neste processo requisição mínima e máxima por se tratar de pregão compartilhado com os demais Campi e pelo fato de as quantidades estarem diretamente relacionadas com a quantidade de servidores e alunos existentes em cada órgão, quantidade essa que pode sofrer variações consideráveis durante a vigência da ata. Sendo assim, a existência de requisição mínima e máxima seria logisticamente inviável.

1.4. A fim de preservar a qualidade, a padronização dos alimentos e entregas, bem como uma boa gestão desde o fornecimento até o consumo final nos diversos campi do IFRS, o item 68 não terá reserva de cota de 25% (vinte e cinco por cento) para ME-EPP, pois conforme descrito acima, as suas aplicações não trarão vantagem na sua gestão, podendo gerar futuramente diversos contratos de entrega com fornecedores distintos (caso fosse aplicada a cota de 25%), prejudicando assim a busca pela proposta mais vantajosa para a administração. Tal procedimento adotado para o item referido acima não impede a contratação das microempresas ou das empresas de pequeno porte na totalidade do objeto.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da homologação, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. O prazo de entrega dos bens é de **10 dias**, contados do recebimento da nota de empenho, em remessa (*única, conforme nota de empenho*), nos seguintes endereços:

Local	Endereço
IFRS – Campus Bento Gonçalves CNPJ: 10.637.926/0002-27 UG: 158264	Avenida Osvaldo Aranha, 540 Bairro: Juventude da Enologia, Bento Gonçalves/RS. CEP: 95700-206 - Fone: (54) 3455-3200
IFRS – Campus Caxias do Sul CNPJ: 10.637.926/0010-37 UG: 158328	Rua Avelino Antônio de Souza, 1730 Bairro Nossa Senhora de Fátima, Caxias do Sul/RS CEP: 95043-700 – Fone: (54) 3204-2100
IFRS – Campus Erechim CNPJ: 10.637.926/0009-01 UG: 158325	Avenida José Oscar Salazar, nº 879 Bairro: Três Vendas, Erechim/RS Cep: 99713-042 - Fone: (54) 3321-7518
IFRS – Campus Farroupilha CNPJ: 10.637.926/0011-18 UG: 158674	<u>TODAS AS ENTREGAS, exceto item 20, SERÃO NO ENDEREÇO ABAIXO, a saber:</u> Av. São Vicente, 785 Bairro Cinqüentenário, Farroupilha/RS CEP: 95.174-274 - Fone: (54) 3260-2400
IFRS- Campus Ibirubá CNPJ: 10.637.926/0012-07 UG: 158675	Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111 Bairro Esperança, Ibirubá/RS. CEP: 98200-000 – Fone: (54) 3324-8100
IFRS – Campus Osório CNPJ:10.637.926/0007-31 UG:158327	<u>TODAS AS ENTREGAS, exceto item 68, SERÃO NO ENDEREÇO DO IFRS - CAMPUS BENTO GONÇALVES, a saber:</u> Avenida Osvaldo Aranha, 540 Bairro: Juventude da Enologia, Bento Gonçalves/RS. CEP: 95700-206 - Fone: (54) 3455-3200
IFRS – Campus Sertão CNPJ: 10.637.926/0004-99 UG: 158263	Rodovia RS 135, <u>Km 25</u> Distrito Eng. Luiz Englert, Sertão/RS CEP: 99170-000 - Fone: (54) 3345 8000
IFRS – Campus Vacaria CNPJ: 10.637.926/0014-60 UASG: 158744	Estrada Engenheiro João Viterbo de Oliveira, 3061 Zona Rural, Vacaria/RS CEP: 95219-899 - Fone: (54) 3231-7400

6.2. **Os seguintes itens serão entregues em local diverso do campus de interesse, a saber:**

Itens	Entrega no Campus	Campus de interesse:
20 (canela em pó)	Bento Gonçalves	Farroupilha
68 (pão congelado francês)	Farroupilha	Osório

6.3. 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 dos setores. No IFRS – Campus Bento Gonçalves, as entregas serão preferencialmente nas terças e quintas-feiras, podendo, em comum acordo, ser alterado se necessário pelo setor requisitante.

6.4. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade da licitante vencedora.

6.5. Em caso de alteração de endereço do Campus requisitante, o fornecedor deverá se adequar para que a entrega seja realizada no local a ser indicado pelo setor responsável do Campus demandante, sem ônus para a Administração.

6.6. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior no terço inicial da validade.

6.7. Quando da entrega de frutas e alimentos prontos para consumo, os mesmos deverão apresentar-se:

6.7.1. Isentos de substâncias terrosas;

6.7.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

6.7.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

6.7.4. Sem umidade externa anormal;

6.7.5. Isentos de odor e sabor estranhos;

6.7.6. Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;

6.7.7. Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;

6.7.8. Conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e

6.7.9. Ser livre de gordura trans.

6.8. 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.

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

6.10. 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.

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

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

8.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

12. DO PAGAMENTO

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

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

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

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

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

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

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

- 12.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 12.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 12.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 12.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 12.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 12.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 12.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 12.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 12.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio

por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

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

13.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14.1.1. Tendo em vista 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.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou

e) cometer fraude fiscal.

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

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa:**
 - (1) 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**;
 - (2) compensatória de **10 % (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- iii) **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;
- iv) **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

15.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

- 15.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 15.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 15.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 15.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 15.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 15.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 15.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

16.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

16.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

16.3.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, as empresas licitantes para os itens de secantes, sanitizantes, detergentes e demais produtos controlados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, deverão apresentar registro do produto junto ao Ministério da Saúde/ANVISA.

16.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

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

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

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

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

17.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 1.053.424,56 (hum milhão, cinquenta e três mil, quatrocentos e vinte e quatro reais e cinquenta e seis centavos).**

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

19. DO FORO

19.1. É eleito o Foro da Subseção Judiciária da Comarca de Bento Gonçalves (Justiça Federal) para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta licitação/contratação que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Bento Gonçalves, **26 de Janeiro de 2022.**

SERVIDOR	SIAPE	CAMPUS	ATRIBUIÇÃO
Andréia Regina Mallmann Carneiro	2305883	Bento Gonçalves	Membro do Setor de Licitações
Maiara Bettanin	2314188	Bento Gonçalves	Coordenadora da Equipe
Bárbara Kuntzer Schlintwein	1680661	Ibirubá	Requisitante
Camila Veronese	2359577	Sertão	Requisitante

Aprovo este Termo de Referência e o Estudo Técnico Preliminar anexo:

Luciana Pereira Bernd
Diretora-Geral Substituta
IFRS – Campus Bento Gonçalves
Portaria IFRS/BG nº140, de 19/07/2021

APÊNDICE do TERMO DE REFERÊNCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 077/2021

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS BENTO GONÇALVES**

PREGÃO 043/2021 – SRP

Processo Administrativo nº 23360.000514/2021-120

Estudo Técnico Preliminar 77/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23360.000514/2021-12

2. Designação da Equipe de Planejamento

Portaria IFRS Nº 124, de 26 de Novembro de 2021.

3. Diretrizes que nortearão este ETP

As aquisições de gêneros alimentícios anteriores do IFRS foram realizadas através de Pregão Eletrônico, na modalidade de Sistema de Registro de Preços, mostrando-se uma ferramenta bastante eficaz. Alguns problemas decorrentes das descrições dos itens foram solucionados e, problemas pontuais no tocante ao fornecimento destes itens foram equacionados junto aos fornecedores.

Foi analisado cada item, desde a descrição até o quantitativo requisitado, a fim de garantir tanto a competitividade quanto o sucesso na aquisição dos produtos.

As seguintes normativas irão disciplinar a compra dos gêneros alimentícios e insumos para o IFRS através do Pregão Eletrônico 043/2021:

- Lei nº 8.666/1993, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- Lei nº 10.520/2002, que institui a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- Decreto nº 10.024/2019, que regulamenta a licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;
- Instrução Normativa ME nº 40/2020, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital;
- Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar;
- Lei Estadual nº 15.216/2018/RS, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes, hipertensão, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul;
- Decreto Estadual n.º 54.994/ 2020, que regulamenta a Lei nº 15.216/2018;
- RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos

Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos;

- RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4. Descrição da necessidade

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como recursos consignados no orçamento anual do campus para a execução das ações de assistência estudantil, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes do IFRS, visando a manutenção do fornecimento de refeições no Restaurante/Refeitório dos campi. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. As previsões contemplam os estudantes matriculados nos cursos de ensino técnico e, eventualmente, aos estudantes do ensino superior, servidores do IFRS e a comunidade externa em eventos que são realizados durante o ano letivo de 2022 e 2023, período vigente da ata de registro de preços. Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Assuntos Estudantis - Campus Bento Gonçalves	Ana Cláudia Kirchhof
Nutricionista - Refeitório IFRS - Campus Bento Gonçalves	Maiara Bettanin
Diretoria de Ensino - Campus Farroupilha	Ana Camila Piaia
Diretor de Ensino - Campus Farroupilha	Patrick Escalante Farias
Gestão da Merenda Escolar - Campus Ibirubá	Bárbara Schlintwein
Setor Almoxarifado - Campus Sertão	Gilberto Rogério Zago
Diretor de Administração e Planejamento - Campus Sertão	Leandro Antônio Colombelli
Restaurante - Campus Sertão	Camila Veronese
Coordenadora da Coord. de Assuntos Estudantis - Campus Vacaria	Eveline Fischer
Coordenação do Curso Técnico em Panificação - Campus Osório	Fernanda Arboite de Oliveira
Diretora de Administração - Campus Caxias do Sul	Maurein Kelly da Silva Jesus
IFRS - Campus Erechim	Leonardo Souza da Rosa
IFRS - Campus Erechim	Marília Assunta Sfredo
IFRS - Campus Erechim	Marlice Salete Bonacina

IFRS - Campus Erechim	Valeria Borszcz
Coordenação do curso Técnico em Alimentos - Campus Erechim	Priscilla Pereira dos Santos Pereira
Coordenação do curso de Engenharia de Alimentos - Campus Erechim	Wagner Luis Priamo
Coordenadora de Ensino - Campus Erechim	Denise Olkoski

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação se dará por SRP, ficando a Ata de Registro de Preços válida por 12 meses.

Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.

Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.
- Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do IFRS ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pelo IFRS e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo.

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor e sabor estranhos;
- embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
- rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- ser livres de gordura trans.

7. Levantamento de Mercado

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, onde os valores foram calculados conforme preços praticados no Painel de Preços do Ministério da Economia e fontes do Banco de Preços, do Instituto Negócios Públicos.

Também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, sites, e inseridos no processo licitatório e considerados para a média de preços.

A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no inciso II do Art 3º do Decreto 7892/2013, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

8. Descrição da solução como um todo

Os Órgãos da Administração Pública do Ministério da Educação, especificamente as Universidades e Institutos Federais, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir. Os Campi participantes do IFRS possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo de cada restaurante, conforme calendário acadêmico e cardápios elaborados, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente. As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios para o IFRS, foram elaboradas em conjunto com os setores demandantes através do levantamento do consumo individual de cada Campus durante a vigência do pregão e do planejamento do fornecimento de refeições aos estudantes, tendo como base os quantitativos requisitados nos pregões de gêneros alimentícios anteriores, conforme demonstrado nos relatórios do setor de almoxarifado e relatório de emissão de empenhos, relativos ao período dos últimos doze meses. Importante ainda mencionarmos as indefinições ocasionadas pela Pandemia Covid-19 (suspensão das atividades letivas presenciais), o que implicou em grande diminuição da quantidade de alimentos consumidos no ano de 2020 e 2021.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 391.044,46

A estimativa prévia de valor foi calculada com base nos valores homologados do pregão do ano anterior, a saber: 18/2020 (homologado em março de 2021). Ressalta-se que a pesquisa conforme as diretrizes da IN MPDG 73/2020, será anexada posteriormente ao processo, juntamente com a pesquisa no Banco de Preços, com fornecedores regionais e em sítios eletrônicos especializados, montando assim uma cesta de preços. A estimativa do valor da contratação seria em torno de R\$ 391.044,46 (trezentos e noventa e um mil, quarenta e quatro reais e quarenta e seis centavos), acrescidos da variação e oscilação de valores no período de um ano, bem como da variação da quantidade a ser adquirida e novos itens acrescentados. Além disso, como foi utilizado o valor já homologado do pregão anterior e não o valor estimado no edital, acredita-se que o valor que será licitado será significativamente superior ao estimado neste ETP.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratações correlatas.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição dos gêneros alimentícios e insumos está alinhada ao Planejamento Anual de Compras do IFRS, através do Calendário de Licitações Compartilhadas 2021.

Os itens cadastrados no PGC estão previstos no edital. Itens novos foram inclusos e dizem respeito às demandas que surgiram posteriormente à aprovação do PAC, sendo devidamente autorizadas pela autoridade competente.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.

15. Providências a serem Adotadas

Não há providências complementares a serem adotadas.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos

produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados. Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

18. Responsáveis

Membro do Setor de Licitações

ANDREIA REGINA MALLMANN CARNEIRO

Coordenadora da Coordenadoria de Licitações - Campus Bento Gonçalves

Coordenadora da Equipe de Planejamento do Pregão 43/2021.

MAIARA BETTANIN

Nutricionista - Campus Bento Gonçalves

Requisitante da Equipe de Planejamento

CAMILA VERONESE

Nutricionista - Campus Sertão

Requisitante da Equipe de Planejamento

BÁRBARA KUNTZER SCHLINTWEIN
Técnica de Alimentos e Laticínios

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Portaria 124_2021 CLC 2021 GENEROS ALIMENTICIOS.pdf (74.08 KB)

**Anexo I - Portaria 124_2021 CLC 2021 GENEROS
ALIMENTICIOS.pdf**

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

Pró-Reitoria de Administração

Portaria PROAD/IFRS nº 124, de 26 de novembro de 2021

A PRÓ-REITORA DE ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Portaria Nº 180 de 17 de fevereiro de 2020, publicada no D.O.U. de 27 de fevereiro de 2020 e da competência que lhe foi delegada pela Portaria Nº 447 de 09 de julho de 2020, publicada no D.O.U. de 10 de julho de 2020, RESOLVE:

Art. 1º REVOGAR portaria Nº 09 de 4 de fevereiro de 2021.

Art. 2º DESIGNAR os servidores abaixo relacionados para compor a Equipe de Planejamento do Pregão, gerenciada pelo campus Bento Gonçalves, referente à gêneros alimentícios diversos e carnes, Ciclo 2 do Calendário de Licitações Compartilhadas (CLC) estabelecido na IN PROAD/IFRS 03/2020.

- Licitações – Andreia Regina Mallmann Carneiro – SIAPE Nº 2305883 - Bento Gonçalves
- Coordenadora – Maiara Betanin – SIAPE Nº 2314188 - Bento Gonçalves
- Requisitante – Bárbara Kuntzer Schlintwein – SIAPE Nº 1680661 - Ibirubá
- Requisitante – Camila Veronese – SIAPE Nº 2359577 - Sertão

Art. 3º As atribuições e responsabilidades da equipe de planejamento estão previstas na IN PROAD/IFRS 01/2021.

Art. 4º O Estudo Técnico Preliminar deve ser realizado conforme as diretrizes da IN SEGES 40/2020.

Art. 5º Esta portaria entra em vigor nesta data.

TATIANA WEBER

Documento assinado eletronicamente por TATIANA WEBER, PRO-REITOR, em 26/11/2021, às 12:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020



A autenticidade deste documento poderá ser verificada acessando o link:

[/detalhar/87553](#)

Sistema de Gestão de Pessoas - Sigepe

ANEXO III DO EDITAL

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

IFRS – CAMPUS BENTO GONÇALVES

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º/2021

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves, com sede na Avenida Osvaldo Aranha, 540, na cidade de Bento Gonçalves, inscrito no CNPJ sob o nº 10.637.926/0002-27, neste ato representado pelo Sr. Rodrigo Otávio Câmara Monteiro, nomeado(a) pela Portaria nº 148 de 17 de Fevereiro de 2020, publicada no DOU em 27 de Fevereiro de 2020, portador da matrícula funcional nº 1609634, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 43/2021, publicada no de/...../200....., processo administrativo n.º 23360.000514/2021-12, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de Gêneros Alimentícios e insumos para o IFRS – Campus Bento Gonçalves e demais participantes, especificado(s) especificados no item 1 do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão nº 43/2021, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves.

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

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>

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 totais das aquisições não justifiquem a elaboração de um processo específico.

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, ao máximo de 50% (cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 4.5. 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 da data de assinatura pelas partes, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

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

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

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

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

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

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

8. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em **02 (duas)** vias de igual teor,

que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

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