MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Osório

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 18/2023 - UG 158141

(Processo Administrativo n.°23367.000164/2023-88)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Osório, por meio do setor de Compras e Licitações, sediado na Rua Santos Dumont, 2127 – Albatroz, Osório – RS, realizará licitação, PARA REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, 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 n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 20/06/2023
Horário: 09:00
Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

Critério de julgamento: menor preço por item

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo**,** destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS, 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 que se tornem desatualizados.

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

3.6. 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. As empresas estrangeiras que não funcionem no País poderão se cadastrar no SICAF, mediante código identificador específico fornecido pelo sistema, observadas as condições postas na Instrução Normativa nº 10, de 10 de fevereiro de 2020;

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 os itens: 35, 68 e 129, 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.

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

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, uma vez que o objeto da licitação é de baixa complexidade e vultuosidade, não acarretando, desta forma, perda de competitividade neste certame licitatório;

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

4.2.8. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual, e desde que a execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.2.8.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte

quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

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

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

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

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

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

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

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

4.3.5. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

4.3.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.3.7. 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;

4.3.8. 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.

4.4. 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, quando aplicável;

6.1.3. Fabricante, quando aplicável;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando prazo de validade e ingredientes da preparação do item.

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 ou percentual de desconto superior 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.

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

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

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, que 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.

8.7. 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. 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.

8.10. 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 n° 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. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.7. 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);

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

9.8.9. No caso de exercício de atividade de manipulação e preparo de alimentos: Alvará de Funcionamento expedido pelo órgão sanitário competente, nos termos do artigo 10, inciso IV, da Lei n° 6.437/77 e Lei 9.872/99;

9.8.10. Também os estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimento, submetidos ao Decreto-lei nº 986/69, também devem comprovar serem licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante apresentação do respectivo registro, licença, ou autorização/alvará.

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

9.8.12. 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**.

9.11.0. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.12.0. 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;

9.11.2.0. 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);

9.12.2.0. 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;

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

9.14.2.0. 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.

9.13.0. 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:

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

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

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

9.14.0. 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 8 % (oito por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. **Qualificação Técnica**

9.11.1. 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.

9.11.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.11.1.1.1. relativamente ao fornecimento de bens pertinentes e condizentes, em características, com aqueles para os quais apresentou proposta, e em quantidades compatíveis com a estimativa máxima de consumo, por entrega, prevista pelo órgão contratante, demonstrando que dispõe de capacidade técnica-operacional para atendimento das suas demandas.

9.11.1.1.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.11.2. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

9.11.2.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.11.2.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

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

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

9.11.2.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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 da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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.

9.14.1. 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 ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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 sua continuidade.

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.

9.21.0. 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.

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

10.4. 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).

10.4.1. 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.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. 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.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

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

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 2 (dois) 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 2 (dois) 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;

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

17.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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 não prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

17.5. Previamente à contratação da entrega parcelada, 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

21.0. 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.

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

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 n° 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 deverá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@osorio.ifrs.edu.br.

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 2 (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 https://ifrs.edu.br/osorio/administracao/licitacoes/pregao/, e também poderão ser lidos e/ou obtidos na recepção do órgão gerenciador, sito à Rua Santos Dumont, 2127 - Albatroz, Osório - RS, nos dias úteis, no horário das 08:30 horas às 12 horas e das 13:30 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

25.12.1. ANEXO I – Termo de Referência;

25.12.2. ANEXO II – Modelo de proposta comercial;

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

Osório, 06 de junho de 2023.

Flávia Santos Twardowski Pinto
Diretora-Geral do IFRS Campus Osório
Portaria 155/2020 (DOU 27/02/2020)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Osório

TERMO DE REFERÊNCIA DO
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 18/2023 - UASG 158141
(Processo Administrativo n.°23367.000164/2023-88)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Órgão Gerenciador:	IFRS - *Campus* **Osório** (UG 158141)						Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:	Rua Santos Dumont, 2127, bairro Albatroz. Osório/RS – CEP: 95520-000							
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL POR UNIDADE R$**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	1	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e	309618	unidade (un.)	11050	8,37	100	400

		instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.						
-	2	Sanduíche integral de frango: duas fatias de pão integral com frango desfiado, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans ou gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	476820	unidade (un.)	5525	7,97	100	400
-	3	Sanduíche integral vegetariano: duas fatias de pão integral com uma fatia de queijo lanche ou queijo muçarela, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans e gordura hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro,	252444	unidade (un.)	5525	7,50	100	400

		sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	4	Biscoito caseiro 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. Com data de fabricação não superior a 2 dias e validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Livre de gordura trans / hidrogenada ou aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente 25 a 30 gramas e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade.	240574	quilograma (kg)	160	69,90	10	30

		Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	5	Pizza tipo brotinho vegana (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição). . Sabores variados. Aproximadamente 100 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares, além disto o rótulo deve conter: o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456046	unidade (un.)	2700	13,00	50	100
-	6	Pão de batata recheado de 70 a 90 gramas. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais como brócolis com milho, cenoura e milho, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). O recheio deve estar na proporção aproximada de 30% do total do produto. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e	460395	unidade (un.)	11050	7,81	100	400

		identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.						
-	7	Pão de queijo em forma de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, de aproximadamente 80g. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, informação nutricional,a data de fabricação e de validade,além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460496	quilograma (kg)	200	72,45	10	20
-	8	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados	456765	unidade (un.)	5525	6,67	100	400

		individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	9	Bolo vegano (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição) de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana,banana com aveia, laranja, abacaxi, cacau. Ofertar opções sem glúten e sem lactose. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Peso por unidade 50 a 60 gramas. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, a data de fabricação e a data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456765	**unidade (un.)**	2700	7,00	50	100
-	10	Salada de Frutas com pelo	462603	**unidade**	5525	11,33	100	400

		menos 5 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa e colher, com peso de aproximadamente 150g drenado, sem adição de açúcares. Pronto para o consumo. Embalados individualmente e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**		**(un.)**				
-	11	logurte, natural , com polpa de fruta. Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Embalagem de 180g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e	446706	**unidade (un.)**	5525	3,65	100	400

		característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g desde que o valor não seja superior ao preço de referência. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	12	Suco natural (feito com 100% fruta natural), sem adição de água, de açúcar, de conservantes ou de aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200mL, tipo cartonada, contendo um canudo protegido por plástico. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, peso, lote, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional. **EXCLUSIVO ME/EPP**	305348	embalagem 200ml	20000	3,47	5000	10000

Órgão Participante:		**IFRS - *Campus* Alvorada (UG 158745)**					Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:		Rua Prof. Darcy Ribeiro,121, bairro Campos Verdes. Alvorada/RS – CEP 94834-413						
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL POR UNIDADE R$**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	13	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g.	309618	unidade (un.)	9625	8,8	100	500

		Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.						
-	14	Esfiha salgada ,assada, sabores variados.Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com, aproximadamente, 100g por porção. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença	460592	unidade (un.)	9625	9,00	100	500

		para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.						
-	15	Sanduíche integral de frango: duas fatias de pão integral com frango desfiado, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans ou gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	476820	unidade (un.)	9625	9,45	100	500
-	16	Sanduíche integral vegetariano: duas fatias de pão integral com uma fatia de queijo lanche ou queijo muçarela, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans e gordura hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, e	252444	unidade (un.)	9625	8,75	100	500

		identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.						
-	17	Biscoito caseiro 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. Com data de fabricação não superior a 2 dias e validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Livre de gordura trans / hidrogenada ou aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente 25 a 30 gramas e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**	240574	quilograma (kg)	9625	5,00	50	200
-	18	Biscoito caseiro Mignon ou "Vovó sentada", salgado, assado, biscoito em formato de "v". Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com	482917	unidade (un.)	9625	5,00	100	500

		ferro e ácido fólico), sal, gordura e fermento biológico. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Embalagem íntegra, contendo nome do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 200 gramas. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	19	Pizza tipo brotinho vegana (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição). . Sabores variados. Aproximadamente 100 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares, além disto o rótulo deve conter: o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	456046	unidade (un.)	9625	13,00	100	500
-	20	Bolo salgado, de frango e/ou legumes. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Deve possuir cor, textura, sabor e aparência característicos . Devem	374646	unidade (un.)	9625	7,46	100	500

		conter menos de 10% de gordura em sua composição geral. Peso unitário: 80g. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradáveis e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	21	Pão de batata recheado de 70 a 90 gramas. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais como brócolis com milho, cenoura e milho, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). O recheio deve estar na proporção aproximada de 30% do total do produto. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto	460395	unidade (un.)	9625	7,71	100	500

		alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	22	Pão de queijo em forma de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, de aproximadamente 80g. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, informação nutricional,a data de fabricação e de validade,além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460496	quilograma (kg)	667	6,25	20	100
-	23	Pão tipo francês recheado. Exemplos de recheios: pasta de frango, pasta de atum, pasta de cenoura, pasta de grão de bico, entre outros. Deve conter também alface e tomate. Produto sem adição de maionese no recheio e sem presença de gordura trans/hidrogenada. Unidade de 100 gramas. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome	460381	unidade (un.)	9625	8,47	100	500

		da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.						
-	24	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456765	unidade (un.)	9625	6,75	100	500
	25	Bolo vegano (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição) de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana,banana com aveia, laranja, abacaxi, cacau. Ofertar opções sem glúten e sem lactose. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Peso por unidade 50 a 60 gramas. Embalado individualmente,	456765	**unidade (un.)**	9625	7,25	50	500

		com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, a data de fabricação e a data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	26	Salada de Frutas com pelo menos 5 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa e colher, com peso de aproximadamente 150g drenado, sem adição de açúcares. Pronto para o consumo. Embalados individualmente e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	462603	**unidade (un.)**	9625	12,00	100	500
	27	Suco natural (feito com 100% fruta natural), sem adição de água, de açúcar, de conservantes ou de aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja,	305348	embalagem 200ml	93500	5,00	5000	20000

		pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200mL, tipo cartonada, contendo um canudo protegido por plástico. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, peso, lote, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional.						

Órgão Participante:		**IFRS - *Campus* Canoas (UG 158265)**					Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:		Rua Maria Zélia Carneiro de Figueiredo, 870-A, bairro Igara III. Canoas/RS – CEP 92412-240						
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	28	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para	309618	unidade (un.)	7000	7,27	100	500

		funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	29	Esfiha salgada , assada, sabores variados. Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com, aproximadamente, 100g por porção. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460592	unidade (un.)	7000	8,10	100	500
-	30	Sanduíche integral de frango: duas fatias de pão integral com frango desfiado, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans ou gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data	476820	unidade (un.)	4000	11,27	100	500

		de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	31	Sanduíche integral vegetariano: duas fatias de pão integral com uma fatia de queijo lanche ou queijo muçarela, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans e gordura hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	252444	unidade (un.)	2000	9,23	50	250
-	32	Biscoito caseiro de polvilho salgado assado em formato de palito ou circular. Ingredientes: polvilho azedo,	240574	quilograma (kg)	300	5,59	10	30

		água, óleo, leite, sal, ovos. Características desejáveis crocantes, sequinhos e assados suficientemente, com uso moderado de sal. Com data de fabricação não superior a 2 dias e validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Livre de gordura trans / hidrogenada ou aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente 25 a 30 gramas e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	33	Biscoito caseiro Mignon ou "Vovó sentada", salgado, assado, biscoito em formato de "v". Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), sal, gordura e fermento biológico. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Embalagem íntegra, contendo nome do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 200 gramas. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. **EXCLUSIVO ME/EPP**	482917	unidade (un.)	4000	9,76	100	400
-	34	Pizza tipo brotinho vegana (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição). . Sabores	456046	unidade (un.)	2000	11,94	50	200

		variados. Aproximadamente 100 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares, além disto o rótulo deve conter: o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	35	Bolo salgado, de frango e/ou legumes. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Deve possuir cor, textura, sabor e aparência característicos . Devem conter menos de 10% de gordura em sua composição geral. Peso unitário: 80g. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradáveis e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado,	374646	unidade (un.)	4000	7,71	100	400

		com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	36	Pão de batata recheado de 70 a 90 gramas. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais como brócolis com milho, cenoura e milho, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). O recheio deve estar na proporção aproximada de 30% do total do produto. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460395	unidade (un.)	7000	10,01	100	500
-	37	Pão de queijo em forma de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, de aproximadamente 80g. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente, com material atóxico e, de	460496	quilograma (kg)	100	75,00	5	10

		preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, informação nutricional,a data de fabricação e de validade,além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	38	Pão tipo francês recheado. Exemplos de recheios: pasta de frango, pasta de atum, pasta de cenoura, pasta de grão de bico, entre outros. Deve conter também alface e tomate. Produto sem adição de maionese no recheio e sem presença de gordura trans/hidrogenada. Unidade de 100 gramas. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460381	unidade (un.)	2000	8,81	100	400
-	39	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o	456765	unidade (un.)	4000	5,83	100	500

		consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	40	Bolo vegano (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição) de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana,banana com aveia, laranja, abacaxi, cacau. Ofertar opções sem glúten e sem lactose. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Peso por unidade 50 a 60 gramas. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, a data de fabricação e a data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456765	**unidade (un.)**	1000	6,90	50	100
-	41	Salada de Frutas com pelo menos 5 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação.	462603	**unidade (un.)**	2000	10,33	50	300

		Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa e colher, com peso de aproximadamente 150g drenado, sem adição de açúcares. Pronto para o consumo. Embalados individualmente e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	42	logurte, natural , com polpa de fruta. Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Embalagem de 180g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a	446706	**unidade (un.)**	7000	5,35	100	500

		partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g desde que o valor não seja superior ao preço de referência. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	43	Suco natural (feito com 100% fruta natural), sem adição de água, de açúcar, de conservantes ou de aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200mL, tipo cartonada, contendo um canudo protegido por plástico. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, peso, lote, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional.	305348	embalagem 200ml	10000	8,41	1000	10000

Órgão Participante:		**IFRS - *Campus* Caxias do Sul (UG 158328)**					Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:		Rua Avelino Antônio de Souza, 1730, bairro Nossa Senhora de Fátima. Caxias do Sul/RS – CEP: 95043-700						
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	44	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação.	309618	unidade (un.)	12000	4,63	100	500

		Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	45	Esfiha salgada , assada, sabores variados. Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com, aproximadamente, 100g por porção. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de	460592	unidade (un.)	12000	4,48	100	500

		temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	46	Sanduíche integral de frango: duas fatias de pão integral com frango desfiado, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans ou gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	476820	unidade (un.)	12000	6,50	100	500
-	47	Sanduíche integral vegetariano: duas fatias de pão integral com uma fatia de queijo lanche ou queijo muçarela, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans e gordura hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de	252444	unidade (un.)	12000	6,50	100	500

		preferência, biodegradável, e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	48	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456765	unidade (un.)	15000	2,05	100	500
-	49	Suco natural (feito com 100% fruta natural), sem adição de água, de açúcar, de conservantes ou de aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre	305348	embalagem 200ml	63000	2,73	10000	30000

		outros. Embalagem contendo 200mL, tipo cartonada, contendo um canudo protegido por plástico. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, peso, lote, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional.						

Órgão Participante:		**IFRS - *Campus* Erechim (UG 158325)**					Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:		Rua Domingos Zanella, 104, bairro Três Vendas. Erechim/RS – CEP: 99713-028						
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	50	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para	309618	unidade (un.)	7000	4,52	100	500

		funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	51	Biscoito caseiro 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. Com data de fabricação não superior a 2 dias e validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Livre de gordura trans / hidrogenada ou aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente 25 a 30 gramas e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**	240574	quilograma (kg)	500	39,38	20	50
-	52	Pizza tipo brotinho vegana (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição). . Sabores variados. Aproximadamente 100 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares, além disto o rótulo deve conter: o	456046	unidade (un.)	5000	4,59	100	500

		nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	53	Bolo salgado, de frango e/ou legumes. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Deve possuir cor, textura, sabor e aparência característicos . Devem conter menos de 10% de gordura em sua composição geral. Peso unitário: 80g. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradáveis e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	374646	unidade (un.)	4000	3,90	100	500
-	54	Pão de batata recheado de 70 a 90 gramas. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais como brócolis com	460395	unidade (un.)	7000	4,50	100	500

		milho, cenoura e milho, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). O recheio deve estar na proporção aproximada de 30% do total do produto. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	55	Pão de queijo em forma de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, de aproximadamente 80g. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, informação nutricional,a data de fabricação e de validade,além de instruções de conservação. Deverá vir	460496	quilograma (kg)	1000	39,13	10	50

		com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	56	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456765	unidade (un.)	4000	3,94	100	500
-	57	Bolo vegano (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição) de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana,banana com aveia, laranja, abacaxi, cacau. Ofertar opções sem glúten e sem lactose. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Peso por unidade 50 a 60 gramas. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua	456765	**unidade (un.)**	1000	4,50	50	250

		embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, a data de fabricação e a data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	58	Salada de Frutas com pelo menos 5 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa e colher, com peso de aproximadamente 150g drenado, sem adição de açúcares. Pronto para o consumo. Embalados individualmente e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	462603	**unidade (un.)**	4000	5,30	100	400

Órgão Participante:		IFRS - *Campus* Farroupilha (UG 158674)					Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:		Av. São Vicente, 785, bairro Cinquentenário. Farroupilha/RS – CEP: 95174-274						
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	59	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	309618	unidade (un.)	1200	7,20	50	400
	60	Sanduíche integral vegetariano: duas fatias de pão integral com uma fatia de queijo lanche ou queijo	252444	unidade (un.)	1200	6,57	50	400

		muçarela, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans e gordura hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	61	Bolo salgado, de frango e/ou legumes. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Deve possuir cor, textura, sabor e aparência característicos . Devem conter menos de 10% de gordura em sua composição geral. Peso unitário: 80g. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradáveis e	374646	unidade (un.)	1200	6,94	50	400

		identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	62	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456765	unidade (un.)	1200	4,69	50	400

Órgão Participante:		IFRS - *Campus* Feliz (UG 158676)					Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:		Rua Princesa Isabel, 60, bairro Vila Rica. Feliz/RS – CEP: 95770-000						
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CAT MAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	63	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	309618	unidade (un.)	4000	4,36	100	400
-	64	Sanduíche integral de frango: duas fatias de pão integral com frango desfiado, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans ou gordura	476820	unidade (un.)	6000	5,18	100	400

		vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	65	Sanduíche integral vegetariano: duas fatias de pão integral com uma fatia de queijo lanche ou queijo muçarela, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans e gordura hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e	252444	unidade (un.)	4000	4,49	100	400

		instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	66	Pão de batata recheado de 70 a 90 gramas. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais como brócolis com milho, cenoura e milho, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). O recheio deve estar na proporção aproximada de 30% do total do produto. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460395	unidade (un.)	4000	3,86	100	400

-	67	Suco natural (feito com 100% fruta natural), sem adição de água, de açúcar, de conservantes ou de aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200mL, tipo cartonada, contendo um canudo protegido por plástico. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, peso, lote, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional.	305348	embalagem 200ml	60000	1,49	10000	30000

Órgão Participante:		**IFRS - *Campus* Ibirubá (UG 158675)**					Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:		Rua Nelsi Ribas Fritsch, 1111, bairro Esperança. Ibirubá/RS – CEP: 98200-000						
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	68	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de	309618	unidade (un.)	1000	5,67	50	400

		fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	69	Esfiha salgada , assada, sabores variados. Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com, aproximadamente, 100g por porção. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460592	unidade (un.)	1000	5,35	50	400
	70	Biscoito caseiro 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	240574	quilograma (kg)	60	41,25	5	15

		moderado de sal. Com data de fabricação não superior a 2 dias e validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Livre de gordura trans / hidrogenada ou aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente 25 a 30 gramas e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	71	Pizza tipo brotinho vegana (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição). . Sabores variados. Aproximadamente 100 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares, além disto o rótulo deve conter: o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456046	unidade (un.)	1000	4,99	50	400

	72	Pão tipo francês recheado. Exemplos de recheios: pasta de frango, pasta de atum, pasta de cenoura, pasta de grão de bico, entre outros. Deve conter também alface e tomate. Produto sem adição de maionese no recheio e sem presença de gordura trans/hidrogenada. Unidade de 100 gramas. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460381	unidade (un.)	750	5,21	50	250
	73	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará	456765	unidade (un.)	1000	4,34	50	250

		sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	74	Iogurte, natural , com polpa de fruta. Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Embalagem de 180g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g desde que o valor não seja superior ao preço de referência. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	446706	**unidade (un.)**	3600	4,47	50	400
	75	Suco natural (feito com 100% fruta natural), sem adição de água, de açúcar, de conservantes ou de aditivos químicos. Exemplos	305348	embalagem 200ml	3600	4,99	1000	3600

		de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200mL, tipo cartonada, contendo um canudo protegido por plástico. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, peso, lote, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional. **EXCLUSIVO ME/EPP**						

Órgão Participante:		**IFRS - *Campus* Restinga (UG 158326)**					Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:		R. Alberto Hoffmann, 285 - Restinga, Porto Alegre - RS, 91791-508						
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	76	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e	309618	unidade (un.)	8000	7,67	100	400

		instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	77	Esfiha salgada , assada, sabores variados. Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com, aproximadamente, 100g por porção. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460592	unidade (un.)	6000	7,80	100	400
-	78	Sanduíche integral de frango: duas fatias de pão integral com frango desfiado, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans ou gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo.	476820	unidade (un.)	8000	7,30	100	500

		Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	79	Sanduíche integral vegetariano: duas fatias de pão integral com uma fatia de queijo lanche ou queijo muçarela, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans e gordura hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme	252444	unidade (un.)	2000	7,97	100	250

		legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	80	Pizza tipo brotinho vegana (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição). . Sabores variados. Aproximadamente 100 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares, além disto o rótulo deve conter: o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456046	unidade (un.)	2000	8,13	100	250
-	81	Bolo salgado, de frango e/ou legumes. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Deve possuir cor, textura, sabor e aparência característicos . Devem conter menos de 10% de gordura em sua composição geral. Peso unitário: 80g. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradáveis e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação.	374646	unidade (un.)	6000	6,64	100	400

		Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	82	Pão de batata recheado de 70 a 90 gramas. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais como brócolis com milho, cenoura e milho, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). O recheio deve estar na proporção aproximada de 30% do total do produto. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	460395	unidade (un.)	10000	8,27	100	400
-	83	Pão de queijo em forma de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite,	460496	quilograma (kg)	500	67,50	20	50

		de aproximadamente 80g. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, informação nutricional,a data de fabricação e de validade,além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	84	Pão tipo francês recheado. Exemplos de recheios: pasta de frango, pasta de atum, pasta de cenoura, pasta de grão de bico, entre outros. Deve conter também alface e tomate. Produto sem adição de maionese no recheio e sem presença de gordura trans/hidrogenada. Unidade de 100 gramas. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme	460381	unidade (un.)	10000	7,95	100	400

		legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	85	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456765	unidade (un.)	6000	5,67	100	400
-	86	Bolo vegano (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição) de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana,banana com aveia, laranja, abacaxi, cacau. Ofertar opções sem glúten e sem lactose. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Peso por unidade 50 a 60 gramas. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, a data de fabricação e a data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto	456765	**unidade (un.)**	2000	6,00	50	250

		alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	87	Salada de Frutas com pelo menos 5 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa e colher, com peso de aproximadamente 150g drenado, sem adição de açúcares. Pronto para o consumo. Embalados individualmente e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	462603	**unidade (un.)**	6000	11,00	100	400
-	88	Iogurte, natural , com polpa de fruta. Exemplos de sabores: morango, coco, salada de frutas, ameixa, entre outros. O produto deve conter as seguintes informações na embalagem: número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, selo do serviço de inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal (SIF, SIE e/ou SIM), lista de ingredientes, informação nutricional, data	446706	**unidade (un.)**	6000	4,30	100	400

		de fabricação, de validade e lote, além de instruções de conservação. Embalagem de 180g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da entrega do produto. Serão aceitas variações de peso entre 170g e 200g desde que o valor não seja superior ao preço de referência. Embalagem tipo garrafinha. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	89	Suco natural (feito com 100% fruta natural), sem adição de água, de açúcar, de conservantes ou de aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200mL, tipo cartonada, contendo um canudo protegido por plástico. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, peso, lote, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional.	305348	embalagem 200ml	35000	6,67	5000	10000

Órgão Participante:		**IFRS - *Campus* Vacaria (UG 158744)**					Estimativas de consumo individualizadas	
Local de Entrega:		Estrada Engenheiro João Viterbo de Oliveira, 3061, zona rural. Vacaria/RS – CEP: 95219-899						
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	90	Pastel assado, sabores	309618	unidade	10000	9,66	100	400

		variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.		(un.)				
-	91	Esfiha salgada , assada, sabores variados. Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com, aproximadamente, 100g por porção. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se	460592	unidade (un.)	5000	8,60	100	400

		contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	92	Sanduíche integral de frango: duas fatias de pão integral com frango desfiado, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans ou gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	476820	unidade (un.)	10000	9,50	100	400
-	93	Sanduíche integral vegetariano: duas fatias de pão integral com uma fatia de queijo lanche ou queijo muçarela, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans e gordura hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação.	252444	unidade (un.)	2000	9,50	100	400

		Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	94	Pizza tipo brotinho vegana (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição). . Sabores variados. Aproximadamente 100 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares, além disto o rótulo deve conter: o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456046	unidade (un.)	5000	15,00	50	200

-	95	Bolo salgado, de frango e/ou legumes. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Deve possuir cor, textura, sabor e aparência característicos . Devem conter menos de 10% de gordura em sua composição geral. Peso unitário: 80g. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradáveis e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	374646	unidade (un.)	8000	7,80	100	400
-	96	Pão de batata recheado de 70 a 90 gramas. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais como brócolis com milho, cenoura e milho, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). O recheio deve estar na proporção aproximada de 30% do total do produto. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da	460395	unidade (un.)	8000	8,13	100	400

		empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
-	97	Pão tipo francês recheado. Exemplos de recheios: pasta de frango, pasta de atum, pasta de cenoura, pasta de grão de bico, entre outros. Deve conter também alface e tomate. Produto sem adição de maionese no recheio e sem presença de gordura trans/hidrogenada. Unidade de 100 gramas. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente.	460381	unidade (un.)	10000	8,80	100	500
-	98	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o	456765	unidade (un.)	6000	7,10	100	400

		consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	99	Bolo vegano (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição) de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana,banana com aveia, laranja, abacaxi, cacau. Ofertar opções sem glúten e sem lactose. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Peso por unidade 50 a 60 gramas. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, a data de fabricação e a data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456765	**unidade (un.)**	6000	7,83	100	400

	100	Salada de Frutas com pelo menos 5 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa e colher, com peso de aproximadamente 150g drenado, sem adição de açúcares. Pronto para o consumo. Embalados individualmente e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	462603	**unidade (un.)**	2000	9,63	100	400
	101	Suco natural (feito com 100% fruta natural), sem adição de água, de açúcar, de conservantes ou de aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200mL, tipo cartonada, contendo um canudo protegido por plástico. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, peso, lote, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional.	305348	embalagem 200ml	30000	5,63	5000	15000

Órgão Participante:	IFRS - *Campus Viamão* (UG 158746)						Estimativas de consumo individualizadas	
	Estimativas de consumo individualizadas							
	Requisição Mínima							
Local de Entrega:	Rodovia Tapir Rocha, 7.000, Bairro Querência. Viamão/RS – CEP 94440-000							
GRUPO	**ITEM**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**CATMAT**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**	**VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL**	**Requisição Mínima**	**Requisição Máxima**
-	102	Pastel assado, sabores variados (por exemplo: carne, frango, milho com brócolis, PANCs).. Em média com 100g. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Livre de gorduras trans ou gordura hidrogenada. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	309618	unidade (un.)	5000	8,80	100	400
	103	Esfiha salgada , assada, sabores variados. Exemplos de sabores: carne, frango, milho com brócolis (alternar o tipo de recheio na entrega). Unidade com,	460592	unidade (un.)	5000	9,00	100	400

		aproximadamente, 100g por porção. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	104	Sanduíche integral de frango: duas fatias de pão integral com frango desfiado, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans ou gordura vegetal hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	476820	unidade (un.)	4000	9,45	100	400

	105	Sanduíche integral vegetariano: duas fatias de pão integral com uma fatia de queijo lanche ou queijo muçarela, alface, tomate e manteiga. Livre de gorduras trans e gordura hidrogenada. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradáveis e característicos do produto em excelente estado de conservação. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico e, de preferência, biodegradável, e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	252444	unidade (un.)	5000	8,75	100	400
	106	Biscoito caseiro 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. Com data de fabricação não superior a 2 dias e validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Livre de gordura trans / hidrogenada ou aditivos químicos. Pronto para o consumo.	240574	quilograma (kg)	300	15,00	15	50

		Embalados individualmente 25 a 30 gramas e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	107	Biscoito caseiro Mignon ou "Vovó sentada", salgado, assado, biscoito em formato de "v". Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), sal, gordura e fermento biológico. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Embalagem íntegra, contendo nome do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 200 gramas. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. **EXCLUSIVO ME/EPP**	482917	unidade (un.)	4000	2,50	100	400
	108	Pizza tipo brotinho vegana (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição). . Sabores variados. Aproximadamente 100 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada ou aditivos químicos. Devidamente rotuladas contendo as informações necessárias aos consumidores com restrições alimentares, além disto o rótulo deve conter: o nome da empresa, peso, ingredientes, informação	456046	unidade (un.)	5000	13,00	100	400

		nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	109	Bolo salgado, de frango e/ou legumes. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Deve possuir cor, textura, sabor e aparência característicos . Devem conter menos de 10% de gordura em sua composição geral. Peso unitário: 80g. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradáveis e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	374646	unidade (un.)	5000	7,46	100	400
	110	Pão de batata recheado de 70 a 90 gramas. Exemplos de recheios: carne, frango, vegetais como brócolis com milho, cenoura e milho, Plantas Alimentícias Não	460395	unidade (un.)	5000	7,71	100	400

		Convencionais (PANCs). O recheio deve estar na proporção aproximada de 30% do total do produto. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	111	Pão de queijo em forma de bola, com massa contendo polvilho, queijo, ovos e leite, de aproximadamente 80g. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, informação nutricional,a data de fabricação e de validade,além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento	460496	quilograma (kg)	400	72,45	20	50

		produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	112	Pão tipo francês recheado. Exemplos de recheios: pasta de frango, pasta de atum, pasta de cenoura, pasta de grão de bico, entre outros. Deve conter também alface e tomate. Produto sem adição de maionese no recheio e sem presença de gordura trans/hidrogenada. Unidade de 100 gramas. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e de validade e modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico.Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**	460381	unidade (un.)	5000	8,47	100	400
	113	Bolo Inglês, sem cobertura, aproximadamente 60 gramas. Livre de gordura trans/hidrogenada e aditivos químicos. Pronto para o consumo. Embalados individualmente com material atóxico, de preferência, biodegradável e identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade modo de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto	456765	unidade (un.)	4000	6,75	100	400

		alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	114	Bolo vegano (sem a presença de produtos de origem animal em sua composição) de tamanho individual (tipo cupcake). Exemplos de sabores: cenoura, banana,banana com aveia, laranja, abacaxi, cacau. Ofertar opções sem glúten e sem lactose. Livre de gordura trans/hidrogenada e ou aditivos químicos. Peso por unidade 50 a 60 gramas. Embalado individualmente, com material atóxico e, de preferência, biodegradável. O produto deve ter em sua embalagem a informação sobre o nome da empresa, o peso, os ingredientes, a data de fabricação e a data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. **EXCLUSIVO ME/EPP**	456765	**unidade (un.)**	4000	7,25	100	400
	115	Salada de Frutas com pelo menos 5 frutas da estação, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Embalagens atóxicas tipo potes individuais com tampa e colher, com peso de aproximadamente 150g drenado, sem adição de açúcares. Pronto para o consumo. Embalados individualmente e	462603	**unidade (un.)**	5000	12,00	100	400

		identificados com etiqueta que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade, além de instruções de conservação. Deverá vir com aviso se contém produto alergênico. Estabelecimento produtor deve possuir alvará sanitário ou licença para funcionamento. O produto deve ser transportado refrigerado, com controle de temperatura, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO ME/EPP**						
	116	Suco natural (feito com 100% fruta natural), sem adição de água, de açúcar, de conservantes ou de aditivos químicos. Exemplos de sabores: uva, laranja, pêssego, maçã, entre outros. Embalagem contendo 200mL, tipo cartonada, contendo um canudo protegido por plástico. A embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, peso, lote, data de fabricação e de validade, ingredientes e informação nutricional. **EXCLUSIVO ME/EPP**	305348	embalagem 200ml	7000	6,50	2000	7000

1.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

1.5. O prazo de vigência da contratação/Ata de Registro de Preços é de 12 meses, contados da publicação dos resultados do Pregão, equivalente à convocação dos adjudicatários para assinatura da Ata.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

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

a. 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. A entrega dos bens será previamente estabelecida por acordo entre o órgão (gerenciador ou participantes) e os licitantes vencedores do certame, e poderá dar-se:

6.1.1. em até 05 (cinco) dias úteis da data de apresentação da Nota de Empenho, quando possível a entrega, em remessa única, da totalidade dos itens empenhados, o que poderá ocasionar a apresentação de múltiplos empenhos, observada na estimativa de consumo individualizada deste Termo de Referência;

6.1.2. o órgão contratante reserva-se o direito de realizar alterações no cronograma de fornecimento, relativamente às datas e/ou frações de entrega, conforme a demanda, desde que o total fornecido não ultrapasse os totais empenhados ou os quantitativos mínimo e máximo previstos na estimativa de consumo individualizada, devendo notificar a contratada com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da próxima entrega.

6.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior àquele informado na

descrição do item (ver quadro 1.1 deste Termo de Referência), ou à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.3 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 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 01 (um) dias, contados da data da entrega, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.4.1 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.

6.4.2. O produto somente será considerado entregue definitivamente após a verificação de todos os parâmetros necessários para o seu aceite, tais como: qualidade, quantidade, compatibilidade, autenticidade, e outros que se fizerem necessários.

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

6.4.4. Os fornecedores deverão repor os produtos que, dentro do prazo de validade e mantidos em adequadas condições de estocagem, sofram alguma alteração qualitativa.

6.4.5. Os produtos perecíveis devem ser de primeira (1ª) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

6.4.6. Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, e que não os danifique ou provoque lesões que afetem a sua aparência e utilização, de forma a atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA).

6.4.7. Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: a identificação do produto, a data de validade, a lista de ingredientes e a identificação do produtor.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

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;

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

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

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

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

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no 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 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;

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

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 no momento em que 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, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \qquad I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

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

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, grupo Alimentação e Bebidas, em âmbito nacional, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I – I^o) / I^o$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

13.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

13.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

a. trata a contratação de objeto de baixa complexidade e vultuosidade, cujos itens tem valor unitário baixo e são requeridos em quantitativos irrisórios para o volume de transações habituais no mercado fornecedor;

b. essa exigência vai de encontro à economicidade do certame, vez que representa onerosidade aos licitantes, geralmente agregada às propostas apresentadas (o custo da garantia tende a vir embutido nos custos dos produtos), podendo ultrapassar os preços orçados pela administração e inviabilizar a contratação; e

c. a exigência de garantia pode, também, representar diminuição do universo de interessados e restringir a competitividade do certame, pois, mesmo possuindo condições para realizar os atos do contrato, pode não ser interessante ao fornecedor comprometer parte de seus bens ou recursos para apresentação de garantia.

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) falhar ou fraudar na execução do contrato;

d) comportar-se de modo inidôneo; ou

e) cometer fraude fiscal.

15.2 Pela inexecução <u>total ou parcial</u> 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 3% (três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias;

(2) compensatória de 50% (cinquenta 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 consequente 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 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

16.3.1.1.1. relativamente ao fornecimento de bens pertinentes e condizentes, em características, com aqueles para os quais apresentou proposta, e em quantidades compatíveis com a estimativa máxima de consumo, por entrega, prevista pelo órgão contratante, demonstrando que dispõe de capacidade técnica-operacional para atendimento das suas demandas.

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 por item.

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$ 5.703.415,25 (cinco milhões, setecentos e três mil, quatrocentos e quinze reais com vinte e cinco centavos).

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Osório, 06 de junho de 2023

Equipe de Planejamento da Contratação:
(designada sob Portaria PROAD-ADJ/IFRS nº 27, de 3 de fevereiro de 2023)

Coordenador da equipe de planejamento – Osório - Eduardo Santos Avila, Siape: 1797009

Licitações – Osório - Uady Rocha Sessin, Siape: 2036481

Requisitante – Restinga - Janice Ribeiro de Souza, Siape: 3056224

Requisitante – Canoas - Jair Bruschi Junior, Siape: 2808438

Requisitante – Bento - Rodrigo Vieira Luciano, Siape: 2137885

Requisitante – Ibirubá - Tássia Michele Schwantes, Siape: 2190979

Requisitante – Caxias - Paloma Suelen Fernandes de Franca, Siape: 1136194

Requisitante – PROEN - Neudy Alexandro Demichei, Siape: 1756949

Nutricionista– PROEN - Camila Veronese, Siape: 2359577

Nutricionista– PROEN - Fernanda Missio Mario das Neves, Siape: 18178995

Aprovação motivada do Termo de Referência pela autoridade competente, nos termos do art. 9º, §1º do Decreto n. 5.450/2005, art. 14, inciso II, do Decreto n.º 10.024/19 e art. 3º do Decreto 10.193 c/c art. 3º da Portaria MP nº 249/2012:

Reconhecido o seu objeto como essencial à comunidade acadêmica, estando inclusive previsto no Plano de Ação Anual deste órgão, aprovo o presente Termo de Referência e autorizo a respectiva abertura de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico, com a utilização do Sistema de Registro de Preços com base nas hipóteses previstas no artigo 3º do Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013.

Flávia Santos Twardowski Pinto

Diretora-Geral do IFRS Campus Osório

Portaria 155/2020 (DOU 27/02/2020)

Estudo Técnico Preliminar 25/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23367.000164/2023-88

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios destinados à oferta de lanche escolar, no ambiente institucional e durante o período letivo, aos alunos da educação básica do IFRS que não dispõem de local para estocagem apropriada, copa/cozinha, refeitório e/ou equipe especializada para o manuseio de alimentos, o preparo e a distribuição de refeições.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação assistência estudantil	Eduardo Santos Ávila

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O escopo desta contratação é a viabilização técnica e legal das aquisições de gêneros alimentícios para os *campi* do IFRS que não dispõe de estrutura física (almoxarifado, cozinha e refeitório adequados) e de pessoal (técnico em nutrição, merendeiro, cozinheiro e copeiro) para o armazenamento e preparo de alimentos e/ou distribuição de refeições, sem, no entanto, deixar de atender ao objetivo principal, que é contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, conforme consta da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

Com este intuito, as Diretorias de Ensino, nos *campi*, trabalham conjuntamente para que cada *campus* do IFRS, dentro de suas possibilidades, ofereça alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais de seus alunos, em conformidade com o estipulado na Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Para tanto, a nutricionista responsável pelo Programa no âmbito do IFRS, bem como as demais nutricionistas lotadas neste ente, devem, após realizar o diagnóstico do estado nutricional dos estudantes, planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, respeitando a cultura alimentar da localidade, o perfil epidemiológico da população atendida, e, pautadas na sustentabilidade, observando também a vocação/diversidade e sazonalidade da produção agrícola na região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo e a distribuição, até o consumo das refeições pelos escolares.

Assim, observadas a faixa etária, as necessidades específicas (tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras) e o estado de saúde dos alunos, os cardápios da alimentação escolar nos *campi* são elaborados pelo RT priorizando a utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles considerados imprescindíveis pelo conteúdo de seus nutrientes em uma dieta, dada a cultura culinária local) e in *natura*, como porções de frutas e hortaliça e visando ao atendimento de, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, a quem é oferecido um lanche apenas, no intervalo das aulas, ou 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando necessária a oferta de duas ou mais refeições, em razão da carga horária e cronograma do curso.

Porém, nem todos os *campi* do IFRS detém infraestrutura suficiente para o preparo de refeições (em especial as que exigem cocção), o que faz com que na elaboração de seus cardápios de lanches se inclua, além daquelas frutas que exigem menos manuseio, somente alimentos comercializados prontos para o consumo (processados e porcionados pelo próprio fabricante), preferencialmente, em embalagens individualizadas. Planejou-se, então, um "cardápio base" para esses *campi*, composto, a cada refeição, por 1 porção de fruta *in natura*, 1 item de panifício/confeitaria (frequência de distribuição conforme artigo 6º, inciso IV da Resolução 06 de 2020) e 1 bebida, priorizando o uso de alimentos variados, seguros, e que promovam hábitos alimentares saudáveis: preparações prontas para consumo, compostas por carboidratos complexos, vegetais, leguminosas, e proteína animal ou vegetal, e que contenham baixo índice de gorduras totais (sem gorduras trans), de sódio e de açúcar simples; de bebidas prontas (lácteos e sucos) à base de frutas e sem adição de açúcares, corantes ou conservantes; sendo vedado o fornecimento de bebidas com baixo valor nutricional (tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares), restrita a opção por alimentos enlatados, embutidos, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto) e/ou concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição), e limitada a oferta de doces e/ou preparações doces à duas porções por semana.

Ademais, também é insuficiente a capacidade desses órgãos de manter produtos alimentícios e ingredientes em um ambiente que proteja sua integridade e qualidade, os quais, conforme estipula a Resolução RDC nº 216/2004, devem ser armazenados em local específico para este fim, fresco, ventilado e iluminado, sem incidência direta de luz solar, isolado do almoxarifado de outros materiais, especialmente quando se trata da estocagem de alimentos congelados ou que devem ser mantidos sob refrigeração. À vista disso, optou-se pela aquisição mediante entregas parceladas, geralmente semanais, que acompanhem o cronograma de fornecimento dos alimentos, elaborado por cada *campus* com base nas suas estimativas de consumo e sua capacidade de armazenamento seguro dos itens, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

Portanto, mesmo na contratação de serviços de alimentação e/ou aquisição de alimentos prontos para consumo, deve-se observar a capacidade logística do fornecedor, que deve suprir as necessidades de fornecimento parcelado ao órgão, garantindo a entrega do material, observando as temperaturas operacionais, que devem ser mantidas adequadas também durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens, colaborando para a segurança alimentar.

Conquanto o PNAE seja subsidiado pelo Ministério da Educação (MEC), os recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) às entidades executoras, que devem ser destinados exclusivamente à compra de gêneros alimentícios, são insuficientes para o atendimento da demanda durante os 200 dias letivos, exigindo a complementação com recursos do próprio órgão. Em decorrência disso, surge então outra obrigação à entidade executora, expressa no art. 1º do Decreto nº 8.473/2015: destinar pelo menos 30% (trinta por cento) do total de recursos próprios previstos no seu orçamento (por exercício financeiro) para a aquisição de gêneros alimentícios à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP, o que, nos termos do art. 17 da Lei nº 12.512 /2011, pode também ser feito dispensando-se a licitação, mediante chamada pública do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) na modalidade Compra Institucional (CI).

Dessa forma a legislação vem concretizar uma das principais diretrizes do PNAE - o "apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais" - impondo à entidade executora obrigações que só podem ser dispensadas, consoante o disposto no art. 2º do Decreto nº 8.473/2015, nos seguintes casos:

> I - não recebimento do objeto, em virtude de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas;
>
> II - insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006 , para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou
>
> III - aquisições especiais, esporádicas ou de pequena quantidade, na forma definida pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Portanto, observando-se o cardápio-base e suas adaptações à realidade de cada *campus*, as aquisições destinadas ao PNAE devem ocorrer:

a. 1.

priorizando os alimentos produzidos pela agricultura familiar e suas organizações, no local ou região em que se situa o órgão comprador (tais como frutas, verduras, cereais, sucos, lácteos e alimentos processados pela agroindústria familiar), os quais podem ser adquiridos meio de licitação pública ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos dos arts. 14, da Lei nº 11.947/2009, e 17, da Lei nº 12.512/2011, desde que sejam precedidas de Chamada Pública e resultem no empenho imediato da totalidade dos itens adjudicados, com a consequente formalização de contrato de fornecimento parcelado de materiais, conforme estabelecem os arts. 31, da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (PNAE), e 4º, IN Seges/MPDG nº 02/2018; e

b. 2.

complementada, para aqueles itens fornecidos insuficientemente ou não fornecidos pela agricultura e agroindústria familiar local/regional, seja porque não os produzem ou porque não tem capacidade logística de fornecê-los, com procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, que permite a compra em quantidades variáveis e com entregas parceladas, mediante formalização de contrato ou instrumento que o substitua (nota de empenho), no caso de entrega imediata.

5. Levantamento de Mercado

A seguir, apresenta-se o estudo das soluções existentes no mercado que podem de alguma forma atender à demanda:

Solução 1 : Aquisição de Gêneros Alimentícios básicos (in natura) para preparação de refeições no órgão adquirente.	
Perspectivas positivas:	*Perspectivas restritivas:*
• A aquisição beneficiaria a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar; e • A preparação *in loco* das refeições seria a ideal para atender os objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros,	• Exige a construção de espaço adequado para o armazenamento dos alimentos e preparo dos lanches (estoque, copa e cozinha), bem como a contratação de mão de obra qualificada para o manuseio /preparo das refeições; • O consumo de refeições mais elaboradas, não embaladas para consumo individual exige também a disponibilidade de espaço apropriado para que os alunos se alimentem (refeitório); e • Não garante a dedicação de 100% dos recursos à compra direta dos beneficiários da Lei nº 11.326 /2006, haja visto que alguns produtos essenciais ao preparo dos alimentos (sal, óleo, açúcar, etc.)

que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.	não são beneficiados pela agricultura familiar e suas organizações e que muitos produtores rurais (e suas organizações) não dispõe de meios logísticos capazes de garantir a oferta parcelada e recorrente em regiões distantes de sua sede.

Solução 2: Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua.	
Perspectivas positivas:	*Perspectivas restritivas:*
• Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; • Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; • Não há necessidade de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições; • Os pequenos comércios e indústrias de alimentos (padarias, panificadoras, supermercados, e distribuidoras de bebidas e alimentos), tal como as agroindústrias e agricultores familiares, locais ou regionais, podem participar da licitação, visando o fornecimento à administração pública, possibilitando o atendimento às exigências do art. 24 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, bem como do art. 1º do Decreto 8.473/2015; • O cardápio pode ser adaptado para inclusão do maior número e variedade possível de gêneros alimentícios *in natura* e pouco	• Restringe o cardápio à alimentos prontos para consumo, dificultando o atendimento aos objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável, a base de alimentos naturais (frutas, legumes, verduras, grãos e cereais) diversificados, em preparações alimentícias pouco ou não processados industrialmente, adequados à cultura e tradições locais e aos hábitos alimentares saudáveis; • Há pouca variedade de alimentos prontos oriundos da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural e suas organizações, dificultando o atendimento; • Alguns tipos de produtos não são beneficiados ou ofertados pela agricultura familiar da próxima à entidade executora (cidade, região ou mesmo no estado), dificultando a compra em pequenas quantidades e com entregas periódicas; e • Exige a realização de múltiplos processos de compra/licitatórios,

processados, bem como de boa variedade de alimentos prontos para consumo, seguros e que respeitem a cultura e as tradições alimentares locais, promovendo hábitos alimentares saudáveis.	voltados ora aos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, ora às demais indústrias, comércio e distribuidores de alimentos, a fim de obter-se os produtos não ofertados pelos primeiros.

Solução 3: Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e porcionadas, com entrega periódica, conforme demanda e capacidade de armazenagem do órgão requerente.	
Perspectivas positivas:	*Perspectivas restritivas:*
• Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; • Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; • O objeto pode incluir o fornecimento de fruta, preparação alimentícia a base de proteínas, cereais ou carboidratos e vegetais, e bebida láctea ou suco natural, numa única contratação baseada no preço médio estimado para a refeição completa, com quantitativos variáveis e faturamento mensal em razão da demanda atendida; e • Permite a inclusão de uma maior variedade de gêneros alimentícios, o uso de alimentos variados, seguros, e que respeitem a cultura e as tradições locais, bem como promovam hábitos alimentares saudáveis.	• Inviabiliza o atendimento às exigências do art. 24 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, bem como do art. 1º do Decreto 8.473/2015, vez que não permite a participação da agricultura familiar e suas organizações; • Tende a ser uma opção mais cara, por incluir também o ‘custo do serviço’; e • O atendimento da demanda se concentra em um único fornecedor, aumentando os riscos à administração em caso de inexecução contratual.

6. Descrição da solução como um todo

A elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui uma das etapas do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica e legal da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o Termo de Referência ou o Projeto Básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável. É na elaboração dos estudos técnicos preliminares que diversos aspectos devem ser levantados para que os gestores certifiquem-se de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, que haja condições de atendê-la, que os riscos de atendê-la são gerenciáveis e que os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente.

Nesse sentido, após analisar-se aqui a descrição da necessidade, conforme manifestado pelas áreas requerentes, a descrição dos requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, as análises das soluções disponíveis no mercado para atendimento à demanda, e suas perspectivas positivas e negativas, depreende-se que a solução mais acessível e viável de ser operacionalizada nos *campi* que não tem estrutura física nem recursos humanos para armazenagem de gêneros alimentícios e manuseio/preparo de refeições seja aquela identificada como “Solução 2” no tópico acima, de Levantamento de Mercado: “aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua”.

Solução que, observadas as diretrizes técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as exigências legais aplicáveis à aquisição de alimentos pela Administração Pública Federal, envolve pelo menos 3 contratações distintas:

1. 1. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do art. 14, da Lei nº 11.947/2009, e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e suas alterações, à qual deve destinar-se de 30% a 100% dos recursos oriundos do FNDE execução do PNAE;
2. 2. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do art. 17, da Lei nº 12.512/2011, à qual destinar-se pelo menos 30% da totalidade dos recursos orçamentários próprios programados para a compra de alimentos no órgão; e
3. 3. a aquisição daqueles alimentos não ofertados nos outros dois procedimentos por meio de licitação pública, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, nos termos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, haja vista tratar-se da bens comuns, a serem fornecidos em entregas parceladas e imediatas (conforme remessas de empenhos aos fornecedores), segundo as especificações e critérios de aceitabilidade indicados no respectivo Termo de Referência, definindo-lhe padrões de desempenho e qualidade a serem atendidos no fornecimento, e que, em razão das particularidades dos órgãos

contratantes, o objeto (i) é contratado frequentemente, (ii) seu histórico de consumo não permite estimar precisamente quando e em que quantidade será demandado ao longo de um ano, (iii) por sua natureza, não pode ser estocado no almoxarifado deste órgão, ainda que em pequenas quantidades, sendo conveniente a aquisição dos bens com previsão de entregas parceladas, e (iv) porque convém a mais de um órgão da Administração.

Para tanto, especificamente para os *campi* do IFRS que não podem produzir refeições *in loco*, a nutricionista, RT do PNAE no âmbito do IFRS, estabelecerá uma lista base de itens, dentre os quais, em conjunto com as respectivas Coordenações de Ensino, devem ser selecionados aqueles que comporão seu cardápio de merenda escolar, observadas suas particularidades, como a cultura alimentar, necessidades nutricionais específicas, e a vocação produtiva da agricultura local e regional.

Outrossim, utilizando-se do Sistema de Registro de Preços possibilita também a participação no certame daqueles *Campi* que possuem infraestrutura completa, mas que desejam adquirir itens prontos para consumo e/ou não fornecidos pela agricultura familiar local/regional.

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

1. 1. isentos de substâncias terrosas;
2. 2. sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
3. 3. sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
4. 4. sem umidade externa anormal;
5. 5. isentos de odor e sabor estranhos;
6. 6. embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
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;
8. 8. conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
9. 9. ser livres de gordura trans.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos de quaisquer das procedimentos licitatórios citados na solução acima devem ser estimados, a partir de cardápio anual de lanches elaborado pela nutricionista (RT) do IFRS para cada um dos *campi* demandantes, sejam gerenciadores ou participantes no certame, relativamente aos itens que o compõem, em razão das porções individuais, das repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados nos seus cursos de nível médio (correspondente à educação básica, nestes órgãos), a quem se destina o PNAE no âmbito do IFRS.

Igualmente, caberá a cada uma das entidades executoras do PNAE - *campi* do IFRS - fazer a gestão das próprias solicitações de entregas e quantitativos, bem

como dos seus contratos de fornecimento parcelado, bem como a necessidade emissão de empenhos visando à pronta entrega, em razão da demanda periódica e sua capacidade de armazenamento.

Ademais, indica-se considerar, tanto na elaboração do cardápio quanto no dimensionamento das aquisições, também os resultados de pesquisas de aceitação dos lanches dos anos anteriores, que aponta para características específicas da demanda, como a adesão ao formato de alimentação escolar fornecido (lanches prontos), os índices de aceitação de produtos voltados ao público vegetariano e/ou com restrições alimentares, o histórico de consumo e a prevenção de perdas/descartes, com vistas à economicidade da verba pública e sua correta destinação.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 6.004.725,00

O valor global da contratação deve ser estimado anualmente, utilizando-se a estimativa preliminar de custo unitário da lista de itens base, efetuada a partir dos parâmetros de pesquisa estabelecidos na INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021.

No entanto, recomenda-se que, na compra direta da agricultura familiar e suas organizações cada entidade executora estabeleça seus próprios preços de aquisição, que devem ser obtidos em de pesquisa de preços realizada nos termos da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, a fim de mitigar o risco de resultarem desertos na sessão pública.

Para a aquisição complementar, realizada por procedimento licitatório, indica-se que os preços de referência sejam obtidos a partir da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, por cada um dos órgãos participantes do Pregão Eletrônico SRP, especificamente para os itens nos quais manifestará demanda na IRP, informando obrigatoriamente o preço unitário obtido e o local de entrega. O órgão gerenciador poderá utilizar, na publicação da IRP, como preços de referência tanto a pesquisa preliminar, especialmente para aqueles itens que não demandar, quanto a pesquisa com fornecedores locais, recomendável para os itens demandados, devendo desmembrar os itens em que houve manifestação com preços e/ou local de entrega muito distantes dos publicados, a fim de mitigar o risco de resultarem desertos na sessão pública, bem como agrupar aqueles itens que pertençam a um mesmo gênero e/ou sejam fornecidos pelo mesmo segmento de mercado, desde que a previsão de entrega seja para o mesmo local ou em locais próximos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto a ser contratado deve ser dividido em itens variados, conforme cardápio pré-estabelecido, haja vista suas descrições detalhadas, unidades de venda e preços unitários diversos. Itens que, por sua vez, poderão ser reunidos em grupos/lotes de aquisição, por tipo (similaridade), segmento produtor/fornecedor, e/ou local de entrega, de forma a obter certo ganho de escala sem, no entanto, reduzir a competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Visando uma distribuição higiênica do lanche escolar aos estudantes, a aquisição de sacos plásticos que permita a entrega parcelada de alimentos, que, por razões de economicidade (ganhos com a redução de custos logísticos e de embalagem repassadas pelo fornecedor ao custo do produto), venham acondicionados em embalagens maiores.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto desta requisição alinha-se à seguinte Ação Estratégicas “Manter compra de merenda escolar”, com previsão orçamentária própria e extra orçamentária (oriunda do FNDE) no respectivo plano de ação dos *campi* demandantes.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a aquisição de lanches para merenda escolar, espera-se que os estudantes beneficiários do PNAE tenham acesso à alimentação saudável e nutritiva durante todo o período letivo com atividades pedagógicas presenciais.

Por fim, considerando todas as vantagens previstas na comparação entre as soluções disponíveis no mercado que atenderiam à demanda trazida pelo requerente, espera-se que a aquisição de lanches para a merenda escolar seja favorável a toda logística necessária para o melhor funcionamento dos *campi* na sua dimensão pedagógica e social.

13. Providências a serem Adotadas

Definição interna, nos *campi* envolvidos, dos seus cardápios e estimativas de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos preferencialmente da agricultura familiar e suas organizações, por Dispensa de

Licitação precedida de Chamada Pública, seja com recursos oriundos do FNDE ou do próprio órgão (PAA), ou, complementarmente, por meio de Pregão Eletrônico SRP.

Indicação, dentre esses *campi* demandantes, daquele que será o órgão gerenciador do Pregão Eletrônico SRP para a compra dos itens não obtidos por compra direta da agricultura familiar e suas organizações.

Confirmar a possibilidade de rescisão de contratos eventualmente preexistentes para o mesmo objeto, se for o caso. Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o cardápio do *campus*, a necessidade de realizar contratações acessórias, como a compra de embalagens para individualização /porcionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos, etc.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A reserva de cotas a empresas ME/EPP/COOP, beneficiadas pela Lei Complementar nº 123/2006, somente poderá ser aplicada no Pregão Eletrônico, nos outros dois processos é inviável fazê-lo, posto que tratam da aquisição de gêneros alimentícios exclusivamente oriundos da agricultura familiar e suas organizações produtivas, beneficiárias da Lei nº 11.326/2006, com recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), nos termos da Lei nº 11.947/2009.

No que concerne à sustentabilidade socioambiental da solução em tela, cabe ressaltar que dois dos três certames a serem utilizados tem o propósito de promover o desenvolvimento local sustentável – atendendo ao que determinam o Decretos nº 11.947/2009, a Resolução CD FNDE nº 26/2013 e suas alterações, e principalmente, a Lei nº 12.512/2011 e o Decreto nº 8.473/2015, ao dedicar no mínimo 30% do total dos recursos financeiros próprios e extra orçamentários (oriundos do FNDE) próprios à aquisição direta de produtos da agricultura familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006, por meio de dispensa de licitação precedida de chamada pública, priorizando os produtos de origem local e regional, de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar.

Ainda, ao encontro do exposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, o objeto destas aquisições foi delimitado observando-se as diretrizes e a finalidade do Programa de Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de fomentar o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias aos alunos do Instituto Federal, bem como, a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e ao consumo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

Quanto aos processos de cultivo/plantio e fabricação dos produtos, em razão da limitação orçamentária, não foi possível priorizar aqueles certificados como

Orgânicos e/ou Agroecológicos, entretanto, buscou-se definir e descrevê-los de forma que resultem no menor número de resíduos possível, apesar da opção por produtos embalados em porções individuais e preferencialmente em invólucros plásticos ou resistentes à humidade, o que embora gere maior volume de lixo seco, nem sempre reciclável, permite a higienização dos produtos sem comprometer o sabor e a qualidade do alimento, aspecto fundamental para a garantia da segurança alimentar, e cujos impactos podem ser mitigados por meio da destinação correta das embalagens, após o uso.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. 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, haja visto que a demanda pode ser atendida, sem prejuízo às diretrizes do PNAE ou à legislação aplicável à compra de gêneros alimentícios pela Administração Pública Federal, realizando-se anualmente ao menos 03 (três) contratações: 02 dispensas de licitação, precedidas de Chamada Pública, voltadas exclusivamente aos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, e um Pregão Eletrônico SRP, para compra dos itens não obtidos diretamente da agricultura familiar e suas organizações.

16. Responsáveis

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

EDUARDO SANTOS AVILA

Membro da comissão de contratação

JANICE RIBEIRO DE SOUZA

Membro da comissão de contratação

UADY ROCHA SESSIM

Pregoeiro

Assinou eletronicamente em 09/05/2023 às 09:46:15.

JAIR BRUSCHI JUNIOR

Membro da comissão de contratação

RODRIGO VIEIRA LUCIANO

Membro da comissão de contratação

TÁSSIA MICHELE SCHWANTES

Membro da comissão de contratação

NEUDY ALEXANDRO DEMICHEI

Membro da comissão de contratação

CAMILA VERONESE

Membro da comissão de contratação

FERNANDA MISSIO MARIO DAS NEVES

Membro da comissão de contratação

Logomarca da empresa

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ CEP: _____

Telefone: _____E-mail: _____

Responsável legal: _____

Dados Bancários:

Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente:_____

OBJETO- Aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS.

Item	Descrição do objeto com especificações*	Qtdade	Un	Valor Unitário R$	Valor Total R$

Nos preços indicados estão inclusos, além dos materiais, todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes.

Logomarca da empresa

Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Esta proposta é válida por 60 (sessenta) dias, a contar desta data.

Declaramos o aceite de publicização dos dados pessoais e sensíveis dos colaboradores no sítio institucional do IFRS com a finalidade de cumprimento da LEI Nº 13.709, DE 14 DE AGOSTO DE 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) e ao Acórdão TCU Plenário 389/2020.

Local, data

Nome do Responsável
Assinatura
Carimbo do Fornecedor

ANEXO III
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO SUL (CAMPUS xxxxx)
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º ……/202…
PE SRP Nº 18/2023 (UG 158141)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (*Campus* Osório), com com sede na Rua Santos Dumont, 2127 – Albatroz, Osório – RS, neste ato representado por sua Diretora-geral, Flávia Twardowski, nomeado pela Portaria nº 155/2020/IFRS, publicada no DOU de 27 de fevereiro de 2020, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 18/2023, publicada no Diário Oficial da União de ...../12/2023, sob processo administrativo n.º 23367.000164/2023-88, 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 prontos para consumo**,** destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito do IFRS, especificados nos itens de n° 01 ao 116 do Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº 18/2023, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR nº	Fornecedor:			
	Endereço:			
	Representante/ Contatos:			
	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário

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

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE

3.1. O órgão gerenciador será o IFRS - *Campus* Osório (UG 158327).

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

IFRS - *Campus* Osório (UG 158327)		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
1	unidade (un.)	11050
2	unidade (un.)	5525
3	unidade (un.)	5525
4	quilograma (kg)	160
5	unidade (un.)	2700
6	unidade (un.)	11050
7	quilograma (kg)	200
8	unidade (un.)	5525
9	**unidade (un.)**	2700
10	**unidade (un.)**	5525
11	**unidade (un.)**	5525
12	embalagem 200ml	20000

IFRS - *Campus* Alvorada (UG 158745)		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
13	unidade (un.)	9625
14	unidade (un.)	9625
15	unidade (un.)	9625
16	unidade (un.)	9625
17	quilograma (kg)	9625
18	unidade (un.)	9625
19	unidade (un.)	9625
20	unidade (un.)	9625
21	unidade (un.)	9625
22	quilograma (kg)	667
23	unidade (un.)	9625
24	unidade (un.)	9625
25	**unidade (un.)**	9625
26	**unidade (un.)**	9625
27	embalagem 200ml	93500

IFRS - *Campus* Canoas (UG 158265)		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
28	unidade (un.)	7000
29	unidade (un.)	7000
30	unidade (un.)	4000
31	unidade (un.)	2000
32	quilograma (kg)	300
33	unidade (un.)	4000
34	unidade (un.)	2000

35	unidade (un.)	4000
36	unidade (un.)	7000
37	quilograma (kg)	100
38	unidade (un.)	2000
39	unidade (un.)	4000
40	**unidade (un.)**	1000
41	**unidade (un.)**	2000
42	**unidade (un.)**	7000
43	embalagem 200ml	10000

IFRS - *Campus* Caxias do Sul (UG 158328)		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
44	unidade (un.)	12000
45	unidade (un.)	12000
46	unidade (un.)	12000
47	unidade (un.)	12000
48	unidade (un.)	15000
49	embalagem 200ml	63000

IFRS - *Campus* Erechim (UG 158325)		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
50	unidade (un.)	7000
51	quilograma (kg)	500
52	unidade (un.)	5000
53	unidade (un.)	4000
54	unidade (un.)	7000
55	quilograma (kg)	1000
56	unidade (un.)	4000
57	**unidade (un.)**	1000

58	**unidade (un.)**	4000

IFRS - *Campus* Farroupilha (UG 158674)		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
59	unidade (un.)	1200
60	unidade (un.)	1200
61	unidade (un.)	1200
62	unidade (un.)	1200

IFRS - *Campus* Feliz (UG 158676)		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
63	unidade (un.)	4000
64	unidade (un.)	6000
65	unidade (un.)	4000
66	unidade (un.)	4000
67	embalagem 200ml	60000

IFRS - *Campus* Ibirubá (UG 158675)		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
68	unidade (un.)	1000
69	unidade (un.)	1000
70	quilograma (kg)	60
71	unidade (un.)	1000
72	unidade (un.)	750
73	unidade (un.)	1000
74	**unidade (un.)**	3600
75	embalagem 200ml	3600

IFRS - *Campus* Restinga (UG 158326)

ANEXO III
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PE SRP Nº 18/2023 (UG 158141)

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QTD TOTAL
76	unidade (un.)	8000
77	unidade (un.)	6000
78	unidade (un.)	8000
79	unidade (un.)	2000
80	unidade (un.)	2000
81	unidade (un.)	6000
82	unidade (un.)	10000
83	quilograma (kg)	500
84	unidade (un.)	10000
85	unidade (un.)	6000
86	**unidade (un.)**	2000
87	**unidade (un.)**	6000
88	**unidade (un.)**	6000
89	embalagem 200ml	35000

IFRS - *Campus* Vacaria (UG 158744)		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
90	unidade (un.)	10000
91	unidade (un.)	5000
92	unidade (un.)	10000
93	unidade (un.)	2000
94	unidade (un.)	5000
95	unidade (un.)	8000
96	unidade (un.)	8000
97	unidade (un.)	10000
98	unidade (un.)	6000
99	**unidade (un.)**	6000
100	**unidade (un.)**	2000

101	embalagem 200ml	30000

IFRS - *Campus Viamão* (UG 158746		
ITEM	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QTD TOTAL**
102	unidade (un.)	5000
103	unidade (un.)	5000
104	unidade (un.)	4000
105	unidade (un.)	5000
106	quilograma (kg)	300
107	unidade (un.)	4000
108	unidade (un.)	5000
109	unidade (un.)	5000
110	unidade (un.)	5000
111	quilograma (kg)	400
112	unidade (un.)	5000
113	unidade (un.)	4000
114	**unidade (un.)**	4000
115	**unidade (un.)**	5000
116	embalagem 200ml	7000

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão

4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

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

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

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

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

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

4.7. Tal possibilidade justifica-se, pois, as contratações serão frequentes e parceladas, e sua adjudicação ocorrerá por Item, podendo dessa forma atender também a outros órgãos interessados, desde que a adesão seja aceita também pelo fornecedor, conforme preceitua o art. 22, §2º do Decreto 7.892/2013.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da data de assinatura da ata/do registro no SISRP, 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 aos 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 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

ANEXO III
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PE SRP Nº 18/2023 (UG 158141)

Osório/RS, …… de xxxx de 2023.

ASSINATURA
Representante Legal do Órgão Gerenciador

ASSINATURA
Representante Legal do(s) Fornecedor(es)