



## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

Nº 01/2016

PROCESSO Nº 23349.000067/2016-84

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, por intermédio do pregoeiro, designado pela Portaria nº 240/2015 de 17 de julho de 2015 e da equipe de apoio designada pela mesma Portaria, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **Pregão**, para **Registro de Preços**, na forma **Eletrônica**, tipo **Menor Preço por Item**, para **eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades do Instituto Federal Catarinense - Campus Araquari** nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

### 1. DO OBJETO

**1.1** A presente licitação tem por objeto o registro de preços para eventual **aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades do Instituto Federal Catarinense - Campus Araquari** conforme especificações constantes do **Termo de Referência – Anexo I** e demais 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** Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste edital e a descrição do objeto constante no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), “SIASG” ou Nota de Empenho, prevalecerá a descrição deste Edital.

### 2. DO ENDEREÇO, DATA E HORÁRIO DO CERTAME

**2.1** A sessão pública do pregão, na forma eletrônica, terá início com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances, no endereço eletrônico, dia e horário abaixo discriminados:

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

**DATA:** 14/04/2016.

**HORÁRIO:** 09h00min. (Horário Oficial de Brasília – DF)

**CÓDIGO UASG:** 158459

**2.2** 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, nos mesmos horários e endereço eletrônico anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

**2.3** Todos os horários estabelecidos neste edital, no aviso e durante a sessão pública observarão para todos os efeitos, o horário de Brasília – DF, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

### 3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



**3.1** A eventual despesa decorrente da execução do objeto desta licitação correrá no exercício de 2016 à conta do Orçamento Geral da União, Programa de Trabalho: 108785, Fonte: 0112000000, Elemento de Despesa: 33.90.30.

**3.2** Nos exercícios seguintes as despesas correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, consignadas nos respectivos Orçamentos do ÓRGÃO GERENCIADOR e do(s) ORGÃO(S) PARTICIPANTE(S).

#### **4. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES**

**4.1** O órgão gerenciador será o *Campus Araquari* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, localizada à BR-280, km 27, nº 5.200 – Bairro Colégio Agrícola, na cidade de Araquari – SC, CEP 89245-000.

**4.2** Não houve órgãos participantes.

#### **5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**5.1** 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.

**5.1.1** Relativamente aos itens exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, conforme indicação no Anexo I deste Edital, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já praticadas pelo órgão gerenciador, pelos órgãos participantes ou por aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), para cada item da Ata. (Acórdão 2.957/2011 do TCU)

**5.2** 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.

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

**5.3.1** As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao **quintuplo 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, nos termos do §4º do art. 22 do Decreto 7.892/2013.

**5.4** 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.



**5.5** 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.

**5.6** Nas Atas de Registros de Preços, as quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços, conforme especificado na Ata de Registro de Preços. (Instrução Normativa n.º 06, de 25 de Julho de 2014, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão)

## **6. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO**

**6.1** O pregão, na forma eletrônica, será conduzido pelo **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Araquari**, com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico para este órgão, integrante do Sistema de Serviços Gerais – SISG.

**6.2** Poderão participar deste Pregão as empresas que atenderem integralmente as exigências deste Edital, estando, para tanto, devidamente credenciadas nos termos da Instrução Normativa n.º 02 de 11 de Outubro de 2010.

**6.3** As empresas interessadas em participar do presente pregão deverão estar com o cadastramento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF ou providenciar o seu cadastramento e sua validação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos órgãos da Administração Pública Federal, até o terceiro dia útil anterior à data do recebimento das propostas, em cumprimento aos Decretos n.º: 3.722 de 09 de janeiro de 2001, 4.485 de 25 de novembro de 2002 e 5.450 de 31 de maio de 2005, devendo para tanto, apresentar os documentos pelos níveis que o cadastro abranger, estes, previstos no capítulo II, art. 8º, incisos I, II, III, IV, V e VI da Instrução Normativa n.º 2 de 11/10/2010.

**6.4 Não poderão participar da presente licitação direta ou indiretamente, as interessadas que estejam enquadradas em um ou mais dos itens a seguir:**

**6.4.1** Cumprindo suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal Catarinense e/ou impedimento de participar em licitação ou contratação com a Administração Pública Federal (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014;

**6.4.2** Tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**6.4.3** Se encontrem sob falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial, dissolução ou liquidação bem como, licitantes que se apresentem constituídas na forma de empresas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**6.4.4** Empresa ou sociedade estrangeira que não funcione no país;

**6.4.5** Empresa que não explore ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;

**6.4.6** Relativamente aos itens exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei n.º 11.488, de 2007, conforme indicação no Anexo I deste Edital, que não se qualifiquem como micro-



empresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007;

**6.4.7** Relativamente aos itens exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, conforme indicação no Anexo I deste Edital, que, embora qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, incidam em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006;

**6.4.8** Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei 8.666 de 1.993;

**6.5** Os Licitantes interessados em participar deste Pregão Eletrônico, deverão observar o cumprimento dos requisitos de participação estabelecidos no art. 13 do Decreto 5.450/05.

## 7. DO CREDENCIAMENTO

**7.1** A Licitante deverá estar previamente credenciada no sistema eletrônico para participar deste “Pregão na forma eletrônica”, no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**7.2** O credenciamento será efetivado pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível para acesso ao sistema eletrônico.

**7.3** O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da Licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a esta Instituição, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**7.4** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da Licitante ou de seu Representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

**7.5** O credenciamento dependerá de registro atualizado no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**, com documentação válida no referido cadastro e sem ocorrências que as impeçam de participar do presente certame.

**7.6** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

## 8. DO ENVIO ELETRÔNICO DA PROPOSTA DE PREÇOS

**8.1** A participação no Pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a partir da data de divulgação deste Edital no site: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) até a data e horário da abertura da sessão pública contendo além das especificações detalhadas do objeto ofertado e seu preço o atendimento dos seguintes requisitos:

**8.1.1** A proposta deverá especificar detalhadamente o objeto, contemplando todas as especificações técnicas, com descrição detalhada, quantidade de unidades para cada item, valor unitário e valor global, em algarismo, expressos em real, **com no máximo duas casas após a vírgula**, nas condições e locais constantes no Termo de Referência;

**8.1.1.1** No ato de preenchimento da proposta no sistema, pede-se para observarem que o campo “Descrição Detalhada do Objeto Ofertado” conta



com espaço para 5.000 (cinco mil) caracteres, sendo obrigatório o preenchimento do detalhamento do objeto ofertado. (Não serão aceitas somente as descrições que contenham: “idem ao edital”, ou “conforme edital” ou “outras deste gênero”).

**8.1.1.2** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

**8.1.2** A licitante deverá contemplar em seu preço, todos os custos decorrentes da execução contratual, tais como, despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.

**8.1.3** O licitante deverá observar o valor máximo especificado no Termo de Referência, sob pena de desclassificação de sua proposta.

**8.1.4** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

**8.2** 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.

**8.3** Como requisito para a participação no Pregão, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico:

**8.3.1** Que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;

**8.3.2** Que inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame;

**8.3.3** Que a empresa não utiliza mão de obra direta ou indireta de menores, conforme Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República Federativa do Brasil (CRFB) c/c Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358 de 2002.

**8.3.4** Que a proposta apresentada, foi elaborada de maneira independente, consoante o disposto na Instrução Normativa nº 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. (Declaração de Elaboração Independente de Proposta).

**8.4** O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte deverá informar tal condição no ato do envio da proposta, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico, afirmando que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 2006, estando apta a usufruir do tratamento diferenciado previsto nos artigos 42 a 49 da mesma Lei.

**8.4.1** A não informação da condição prevista no item anterior apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

**8.5** O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma e, portanto, não deverá declarar sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte no sistema comprasnet.



**8.6** O CNPJ indicado nos documentos da proposta comercial e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação.

**8.7** A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

## **9. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**9.1** No dia e hora previstos no item 2 (dois) do presente Edital terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, quando o Pregoeiro verificará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital. Caso constate irregularidade, promoverá a exclusão da proposta. Uma vez executado este procedimento, o Pregoeiro fará a divulgação das propostas classificadas ordenadas automaticamente pelo sistema, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

### **9.2 Serão desclassificadas as propostas:**

**9.2.1** Que contiverem preços condicionados a prazos, vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;

**9.2.2** Que forem totalmente omissas, não apresentarem as informações principais na descrição, bem como as que apresentarem preços ou vantagens baseadas nas ofertas de outras licitantes;

**9.2.3** Que ofertem preços manifestamente inexequíveis assim considerados aqueles irrisórios ou de valor zero;

**9.2.4** Que identifiquem o licitante;

**9.2.5** Que apresentem quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**9.3** A desclassificação de qualquer proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

## **10. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

**10.1** Somente participarão da fase de lance, as propostas classificadas pelo pregoeiro, ordenadas automaticamente pelo sistema, quando então este dará início à fase competitiva, podendo os licitantes encaminhar lances sucessivos, pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente estes informados do recebimento do lance e o do valor consignado no registro.



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

**10.3** Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

**10.4** Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**10.5** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro.

**10.6** O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até **trinta minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**10.7** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

**10.8** Encerrada a etapa de lances, na hipótese de participação de licitante microempresa - ME - ou empresa de pequeno porte - EPP -, o sistema fará a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas 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 06 de outubro de 2015.

**10.9** Caso, após o encerramento da etapa de lances, não se verifique a situação prevista nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, havendo eventual empate entre propostas, ou entre proposta e lance, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados.

**10.10** Apurada a proposta final de menor preço, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

**10.12** No caso de desconexão do pregoeiro no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**10.13** Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

## **11. DO PROCEDIMENTO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**11.1** O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**.

**11.2** O Pregoeiro examinará a **proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar** quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto e requisitará, na sequência, a proposta, por meio da opção "Enviar anexo".



**11.2.1** Quando convocado para enviar o anexo no sistema comprasnet, o licitante deverá fazê-lo imediatamente, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, adequando a proposta conforme último lance vencedor, podendo referido prazo ser prorrogado, desde que solicitado pelo licitante no “chat” do comprasnet, observando, ainda, o seguinte:

**11.2.1.1** Ser datilografada ou impressa. As especificações do objeto terão que ser redigidas com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, descrevendo as características do objeto ofertado, em conformidade com a descrição do Termo de Referência, rubricadas todas as suas folhas, exceto a última que conterá data, nome, cargo e assinatura do responsável ou representante legal da empresa, podendo utilizar o formulário do **ANEXO III** deste Edital.

**11.2.1.2** Fazer menção ao número deste Edital, conter a razão social da licitante, seu CNPJ/MF e endereço completo, Fone, e-mail, Fax e Nome do Representante. A ausência do CNPJ e/ou endereço completo poderá ser preenchida pelos dados constantes no sistema eletrônico.

**11.2.1.3** Indicar o **preço unitário**, bem como o **preço total por item**.

**11.2.1.4** Fazer constar na proposta de preço oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

**11.2.1.5** Conter informações do **Banco**, a **Agência**, a **Cidade** praça de pagamento e o **número da Conta Corrente**, para a emissão da Ordem Bancária de pagamento do objeto.

**11.3** Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.

**9.3.1** Os originais ou cópias autenticadas, **caso sejam solicitados**, deverão ser encaminhados ao Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*, situado na BR-280, km 27, nº 5.200, Caixa Postal 21, na cidade de Araquari/SC, CEP: 89.245-000.

**11.4** As propostas deverão ter validade mínima de **60 (sessenta)** dias corridos, contados da data estabelecida no **item 2.1** deste Edital.

**11.5** Se por motivo de força maior ou caso fortuito, a adjudicação não puder ocorrer dentro do prazo de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias e caso persista o interesse do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Araquari**, este poderá solicitar prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.

**11.6** Será desclassificada a proposta final que:

**11.6.1** Contenha vícios ou ilegalidades insanáveis.

**11.6.2** Apresentar preços manifestamente inexequíveis.



**11.7** O pregoeiro poderá solicitar o envio de documentos que contenham as características do material ofertado, minudenciando *o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade*, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos, prospectos, etc.

**11.8** Se a proposta de menor valor não for aceitável ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

**11.9** Nessa situação, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

**11.11** Sendo aceitável a proposta do licitante detentor do menor preço este deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

**11.12 A exclusividade de participação às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP**, nos termos da Orientação Normativa n.º 47 da Advocacia-Geral da União, de 25/04/2014, é obrigatória em relação aos itens assim indicados no Anexo I (Termo de Referência), cujos itens totalizam, individualmente, um valor menor que R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). (Orientação Normativa n.º 47, de 25 de Abril de 2014).

**11.12.1** Em licitação dividida em itens ou lotes/grupos, deverá ser adotada a participação exclusiva de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa (art. 34 da Lei n.º 11.488, de 2007) em relação aos itens ou lotes/grupos cujo valor seja igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), desde que não haja a subsunção a quaisquer das situações previstas pelo art. 9º do Decreto n.º 6.204, de 2007. (Orientação Normativa n.º 47, de 25 de Abril de 2014)

**11.13** Para o **item 59** do Anexo I do presente Edital, referente ao gênero alimentício café torrado e moído, será exigido na fase de aceitação das propostas, um laudo de análise emitido por laboratório analítico licenciado pelo Órgão de Vigilância Sanitária competente na União, Estado, Distrito Federal ou no município dos padrões recomendáveis pela norma do Programa de Qualidade do café, tais como características sensoriais e Qualidade Global da bebida, com as seguintes características: Avaliação da qualidade global do café acima de 7,3 (sete vírgula três) pontos.

## 12. DA HABILITAÇÃO

**12.1** Após a fase da aceitação das propostas, o pregoeiro fará a verificação por meio de consulta *online* ao **Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF**, dos níveis inscritos no art. 8º, incisos I, II, III, IV e VI do referido cadastro da(s) licitante(s), sendo impressa declaração demonstrativa da situação desta(s), a qual será juntada ao processo de licitação.

**12.2** As licitantes que não se encontrem com o cadastramento validado e atualizado nos incisos do subitem anterior mencionados deverão, obrigatoriamente, encaminhar o seguinte:

**12.2.1** Relativamente à **HABILITAÇÃO JURÍDICA** da licitante:

**a)** Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor da licitante, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais **ou empresa**



**individual de responsabilidade limitada** e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**b)** Inscrição do ato constitutivo em Cartório de Registros de Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

**c)** No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis.

#### 12.2.2 Relativamente à **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA** da licitante:

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**b)** Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive das contribuições sociais com o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, conforme Lei nº 8.212/1991), Estadual e Municipal, de acordo com o disposto no inciso II, do art. 29, da Lei nº 8.666/93, dentro do prazo de validade;

**c)** Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a", do art. 27, da Lei nº 8.036/1990, dentro do prazo de validade;

**d)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VI-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

#### 12.2.3 Relativamente à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** da licitante:

**a)** Certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

**b)** 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.

**c)** no caso de bens para pronta entrega, não será exigido da microempresa, empresa de pequeno porte, nem da sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (art. 3º do Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007);

**d)** 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;

**e)** comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

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



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

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

**12.3** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, 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 patrimônio líquido de até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente (art. 31, § 3º da Lei nº 8.666, de 1993).

**12.3.1** Será fixado percentual proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato poderá acarretar para a Administração, considerando-se, o valor do contrato, a essencialidade do objeto, o tempo de duração do contrato, entre outros fatores, a partir de consulta à autoridade competente deste órgão, conforme art. 44 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/10.

**12.4** Os documentos necessários à habilitação que não forem comprovados quando em consulta *online* no SICAF ou ao sítio oficial da autoridade administrativa vinculada, deverão ser enviados imediatamente pela **Licitante Vencedora, por meio eletrônico**, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, contados a partir da comunicação do Pregoeiro via "Chat" do sistema, e os originais deverão ser enviados em um prazo de até **72 (setenta e duas) horas**, a contar do envio da documentação via sistema eletrônico, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, BR-280, km 27, nº 5.200, Bairro Colégio Agrícola, Cidade de Araquari/SC, CEP 89245-000, A/C do Pregoeiro, em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal:

INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE – *CAMPUS ARAQUARI*  
A/C PREGOEIRA KARINE NICKEL BORTOLI  
**PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 001/2016**  
ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO  
RAZÃO SOCIAL E CNPJ

**12.5** Para fins de habilitação, a verificação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

**12.6** Será inabilitado o licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte.

**12.7** O pregoeiro fará, durante a fase de habilitação, a verificação por meio de consulta *online*:

**12.7.1** Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) ([www.transparencia.gov.br](http://www.transparencia.gov.br));

**12.7.2** Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));



**12.7.3** Da Composição societária da (s) empresa (s) a ser (em) contratada (s) a fim de se certificar se entre os sócios há servidores do próprio órgão contratante.

**12.7.4** Relativamente aos itens exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, conforme indicação no Anexo I deste Edital, ainda como condição prévia à habilitação, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)), seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pelo licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, no exercício anterior, extrapola o limite de R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais), previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

**12.8** No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**12.9** No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância 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.

**12.10** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

**12.10.1** Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**12.10.2** A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.

**12.10.3** A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

**12.10.4** A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 1993 e art. 7º da Lei nº 10.520 de 17/07/2002 sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**12.11** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.

**12.12** Toda a documentação exigida deverá ser apresentada por uma das seguintes formas:



**12.12.1** em original;

**12.12.2** por qualquer processo de cópia, autenticada por servidor da Administração, devidamente qualificado ou por Cartório competente;

**12.12.3** publicação em órgão da Imprensa Oficial.

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

### **13. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**13.1 Até 2 (dois) dias úteis** antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste certame, na forma eletrônica, ou mediante o encaminhamento de petição por escrito ao Pregoeiro.

**13.1.1** Caso seja encaminhada petição por escrito ao Pregoeiro, deverá esta ser protocolada no endereço: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, BR-280, km 27, nº 5.200, Bairro Colégio Agrícola, Cidade de Araquari/SC, CEP: 89245-000, A/C Setor de Compras e Licitações - Pregoeira, no horário de 08h00min as 12h00min e 13h00min as 17h00min;

**13.1.2** Caso opte o licitante pelo envio na forma eletrônica, deverá este encaminhar para o endereço .

**13.2** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos setores responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no **prazo de até 24 (vinte e quatro) horas**.

**13.3** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

**13.4** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, **exclusivamente por meio eletrônico**, via internet, no seguinte endereço: [licitacao@ifc-araquari.edu.br](mailto:licitacao@ifc-araquari.edu.br)

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

**13.6** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entrinhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

### **14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**14.1** Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá, **durante a sessão pública**, de **forma imediata e motivada**, em campo próprio do sistema eletrônico manifestar sua intenção de recorrer.

**14.1.1** O pregoeiro assegurará tempo mínimo de 30 (trinta) minutos para que o licitante manifeste motivadamente sua intenção de recorrer.

**14.2** À licitante que manifestar **motivadamente** a intenção de interpor recurso será concedido o **prazo de 3 (três) dias corridos** para apresentação das respectivas razões, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões no mesmo prazo, a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.



**14.2.1** Caso o licitante declarado vencedor do certame seja microempresa ou empresa de pequeno porte, e este tenha apresentado restrições na comprovação da regularidade fiscal, o prazo previsto neste subitem será contado após decorrido o prazo de 5 (cinco) dias úteis (prorrogável por igual período), concedido para a regularização da documentação, conforme prescrito no §1º, do art. 4º, do Decreto nº 8.538 de 06/10/2015.

**14.3** A falta de manifestação imediata e motivada das licitantes quanto à intenção de recorrer importará decadência do direito de recurso, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.

**14.4** O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

**14.5** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**14.6** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

**14.7** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, BR-280, km 27, nº 5.200, Bairro Colégio Agrícola, Cidade de Araquari/SC, CEP: 89245-000, no horário de 08h00min as 12h00min e 13h00min as 17h00min.

**14.8** Não serão conhecidos os recursos interpostos enviados por fac-símile ou com os respectivos prazos legais vencidos.

**14.9** O Pregoeiro terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apreciar o recurso, reconsiderando a sua decisão ou nesse mesmo período encaminhá-lo ao Diretor-Geral do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Araquari**, devidamente informado para apreciação e decisão no mesmo prazo.

## **15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**15.1** O Objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso.

**15.2** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro ou quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

**15.3** No momento da Homologação, a autoridade competente contará com a ferramenta de formação de cadastro de reserva, que registrará os licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, para futura contratação, no caso da impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, atendendo ao disposto no art. 11 do Decreto nº 7.892, de 2013.

**15.3.1** O cadastro de reserva envolverá somente itens com PROPOSTAS ADJUDICADAS;

**15.3.2** A autoridade competente informará o prazo de 24 (vinte e quatro horas), a contar da homologação, para a adesão, por parte dos fornecedores com propostas NÃO RECUSADAS, ao Cadastro de Reserva.



**15.3.3** O sistema enviará um e-mail a todos os fornecedores com propostas NÃO RECUSADAS para que possam aderir ao Cadastro de Reserva pelo preço do primeiro colocado desconsiderando a margem de preferência.

## **16. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.1** Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará o(s) adjudicatário(s) para, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

**16.1.1** Alternativamente à(s) convocação(ões) para comparecer(em) 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(m) assinada(s) no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

**16.1.2** Os prazos acima previstos poderão ser prorrogados uma única vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

**16.2** No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

**16.3** 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** O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

## **17. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1** O órgão gerenciador desta Ata de Registro de Preços será o Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*, e, outras instituições relacionadas no Edital do Pregão Eletrônico de Registros de Preços nº 01/2016, serão órgãos participantes.

**17.1.1** Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do SRP de acordo com o Decreto 7.892/2013, em especial seu Art. 5º, e ainda o seguinte:

**17.1.1.1** Providenciar a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;

**17.1.1.2** Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;

**17.1.1.3** Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de servidor designado, nos termos da art.67 da lei nº. 8.666/93;



**17.1.1.4** Permitir o acesso de funcionários da Contratada, devidamente credenciados, às dependências do IF Catarinense ou dos Órgãos Participantes e a dados e informações necessários ao desempenho das atividades previstas;

**17.1.1.5** Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao serviço que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada;

**17.1.1.6** Relacionar-se com a empresa exclusivamente por meio de pessoa por ela indicada;

**17.1.1.7** Assegurar-se que os preços contratados estão compatíveis com os praticados no mercado de forma a garantir que os mesmos continuem mais vantajosos para o IF Catarinense.

**17.1.1.8** Notificar, por escrito, à Contratada a ocorrência de quaisquer imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

**17.1.1.9** Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, sem ônus para o IF Catarinense – *Campus Araquari* e demais instituições (Órgãos Participantes), se executados em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência;

**17.1.2** Caberá aos Órgãos Participantes o cumprimento do Decreto 7.892 de 23/01/2013, em especial seu Art. 6º, inclusive, indicar o gestor do contrato, ao qual além das atribuições previstas no Termo de Referência e no art. 67 da Lei nº 8.666/93, compete:

**17.1.2.1** Promover consulta prévia junto ao Órgão Gerenciador, quando da necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos e os valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;

**17.1.2.2** Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem, quanto à sua utilização;

**17.1.2.3** Zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações assumidas, e também, em coordenação com o Órgão Gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas;

**17.1.2.4** Informar ao Órgão Gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas no edital,



firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à execução do objeto contratado e a recusa do mesmo, se for o caso, em receber a Nota de Empenho ou assinar o contrato;

**17.1.2.5** Os órgãos participantes do registro de preços deverão, quando da necessidade de contratação, recorrerem ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, para que este proceda a indicação do fornecedor e respectivos preços a serem praticados.

**17.2** Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto 7.892/2013 e na Lei nº 8.666/93.

**17.2.1** Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

**17.2.2** Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as disposições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**17.2.3** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**17.2.4** As adesões de que trata o art. 22 do Decreto 7.892/2013, se houver, não excederão, na totalidade, ao quíntuplo 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 aderirem.

**17.2.5** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

**17.2.6** Compete ao órgão não participante 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 às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**17.2.7** É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais a adesão a ata de registro de preços da Administração Pública Federal.

**17.2.8** Todo órgão, antes de contratar com o fornecedor registrado, deve assegurar-se que a contratação atende a seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, conforme art. 7º do Decreto 7.892/2013.

**17.3** Poderão ser remanejadas pelo Órgão Gerenciador entre os órgãos participantes e não



participantes do procedimento licitatório para Registro de Preços as quantidades previstas para os itens com preços registrados. (IN nº 6, de 25/07/2014, Ministério do Planejamento).

**17.3.1** O remanejamento de que trata o caput somente poderá ser feito pelo Órgão Participante de Órgão Participante para Órgão Não Participante.

**17.3.2** No caso de remanejamento de Órgão Participante para Órgão Não Participante, devem ser observado os limites previstos nos §§ 3º e 4º do art. 22 do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

**17.3.4** Para efeito do disposto no caput, caberá ao Órgão Gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo Órgão Participante, desde que haja anuência do Órgão que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.

**17.3.5** Caso o remanejamento seja feito entre os órgãos de Estados ou Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente dos remanejamento dos itens.

## **18. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**18.1** A Ata de Registro de Preços terá **vigência de 12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

## **19 DA ALTERAÇÃO E DO CANCELAMENTO**

**19.1** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**19.2** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

**19.2.1** Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

**19.2.2** Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

**19.2.3** Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**19.3** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

**19.3.1** Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

**19.3.2** Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**19.4** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da



Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**19.5** Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

**19.6** O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

**19.6.1** Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**19.6.2** Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

**19.6.3** Não aceitar reduzir o preço registrado, nos termos desta Ata;

**19.6.4** Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

**19.6.5** Não manter as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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

**19.7** O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado e comprovado.

**19.8** Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

## **20. DA CONTRATAÇÃO COM O(S) FORNECEDOR(ES)**

**20.1** Homologado o resultado da licitação, o órgão convocará o licitante vencedor para no prazo de **05 (cinco) dias úteis** efetuar a assinatura do termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente: nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**20.2** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

**20.3** As condições de fornecimento constam no Termo de Referência.

**20.4** A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

**20.5** O Órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, para comunicar o recebimento e/ou para efetuar a retirada da Nota de Empenho de despesa ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.



**20.6** Antes da emissão da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, a Contratante realizará consulta “on line” ao SICAF e aos demais sítios oficiais da(s) autoridade(s) administrativa(s) vinculada(s) especificados no edital, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

**20.7** É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

**20.8** Durante a vigência do contrato, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

## **21. DO PREÇO**

**21.1** O objeto do presente Edital será fornecido pelo preço ofertado na proposta da(s) licitante(s) vencedora(s), que será fixo, podendo, contudo, ser revisto, observadas as prescrições contidas no art. 17 e seus parágrafos do Decreto 7.892/2013.

## **22. DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO OBJETO**

**22.1** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o [§ 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#), conforme o § 1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

## **23. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE**

**23.1** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta da Ata de Registro de Preços.

## **24. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**24.1** Os prazos e as condições da prestação do serviço estão previstos no Termo de Referência.

## **25. DO PAGAMENTO**

**25.1** O prazo para pagamento será de até **15 (quinze) dias úteis**, contados da data do “atesto” da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

**25.1.1** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

**25.1.2** O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

**25.1.3** A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada na forma eletrônica consoante protocolo de ICMS nº 85 de 09 de Julho de 2010.

**25.1.4** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da



despesa, o pagamento ficará pendente 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.

**25.2** Antes do pagamento, a Contratante verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da Contratada no SICAF e/ou nos sites oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

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

**25.3.1** 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.

**25.4** O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

**25.6** A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

**25.7** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

**EM = Encargos moratórios**

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

**VP = Valor a ser pago**

**I = Índice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:**

$$I = \frac{(TX)}{365} \qquad I = \frac{(6/100)}{365} \qquad I = 0,0001644$$

## 26. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**26.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei 8.666 de 1993, Lei nº 10.520 de 2002, do Decreto nº 3.555 de 2000 e do Decreto nº 5.450 de 2005 a **Licitante/Adjudicatária** que não assinar/retirar o contrato e/ou a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, apresentar documentação falsa, deixar de entregar os documentos exigidos no certame, não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade, comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal, fizer declaração falsa e/ou ensejar o retardamento da execução do certame.

**26.1.1** 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.

**26.2** A Licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas anteriormente e no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:

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

**26.2.2** Multa:

**26.2.2.1** Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, até o limite de 30 (trinta) dias, observadas as disposições do art. 412 do Código Civil.

**26.2.2.2** Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida podendo ser cumulada com a multa prevista no subitem **26.2.2.1**;

**26.2.3** Suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal Catarinense, por prazo não superior a 2 (dois) anos. (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014);

**26.2.4** Impedimento de participar em licitação ou contratação com a Administração Pública Federal e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014);

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

**26.3** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

**26.5** 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.

**26.6** 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.

**26.7** Caso a Contratante determine a multa deverá esta ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*.



**26.8** As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## **27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**27.2** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**27.3** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

**27.4** É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**27.5** O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Instituto Federal Catarinense ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar seu julgamento e decisão.

**27.6** Nenhuma indenização será devida às licitantes pelos custos de elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**27.7** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**27.8** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Reitoria, **exceto quando for explicitamente disposto em contrário.**

**27.9** A Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari* poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93.

**27.10** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**27.11** O órgão promotor do certame não disponibilizará suas instalações bem como equipamentos ou conexões com o provedor do sistema eletrônico às licitantes interessadas em participar deste Pregão.

**27.12** Este Edital será fornecido a qualquer interessado, na Sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari* ou ainda nos sítios:  
[www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) e <http://dap.arauvari.ifc.edu.br>



**27.12.1** As licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios mencionados no subitem, das eventuais republicações e/ou retificações de edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.

**27.13** Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 32, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

**27.14** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

**27.15** Compõem este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

**Anexo I – Termo de Referência;**  
**Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços;**  
**Anexo III – Modelo de Proposta;**  
**Anexo IV – Minuta de Contrato.**

## **28. DO FORO**

**28.1** As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade de Joinville/SC, Subseção Judiciária de Joinville, Seção Judiciária de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro.

**Araquari (SC), 14 de abril de 2016.**

**Jonas Cunha Espíndola**  
*Diretor Geral*

Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*



**ANEXO I – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 01/2016**

**PROCESSO Nº 23349.000067/2016-84**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DA JUSTIFICATIVA DO PEDIDO**

**1.1** A aquisição dos gêneros alimentícios da presente licitação justifica-se pela utilização dos mesmos para o fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia) dos estudantes e servidores do Instituto Federal Catarinense – *Campus Araquari*.

**2. OBJETO**

**2.1** Registro de preços para Eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades do Instituto Federal Catarinense - *Campus Araquari*.

Item	Qtde. total	Unidade	Especificação	Valor estimado do unitário	Valor estimado total
01	100	Quilograma	<b>ALMÔNDEGA BOVINA</b> Almôndega bovina congelada, de primeira qualidade. Pesando aproximadamente 80 gramas a unidade. Sem realçador de sabor glutamato monossódico. Apresentação massa homogênea, sem aparência fibrosa e sem aderência entre as unidades. <b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem primária plástica e atóxica de 1Kg, limpa, não violada e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária: caixas lacradas, isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando possibilidades de descongelamento e contaminação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. Deverá estar impresso no rótulo: Denominação de venda do produto (nome do produto e marca); Identificação da origem (nome e endereço do fabricante); Data de validade e de vencimento e número do lote; Informação nutricional; Peso líquido; Carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual; Número de registro do produto em órgão competente. Validade: mínima de 3 meses a partir da data entrega. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	18,28	1.828,00
02	6.500	Quilograma	<b>COXÃO MOLE BOVINO - BIFES</b> Bife de carne bovina in natura, tipo coxão mole, de primeira qualidade, congelada, sem osso, livre de gordura excessiva, resíduos, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%). Aspecto, cor e odor característicos, sem manchas esverdeadas. Bifes com peso entre 140 a 160 gramas a unidade, apresentando tamanho uniforme (padronizado). Pacote de no máximo 2Kg. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica, à vácuo, limpo, não violado e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária de papelão íntegro com identificação do produto, peso, data	25,86	168.090,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			de fabricação e data de validade. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. Carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual; Número de registro do produto em órgão competente; Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Não pode ser carne maturada. <b>Entrega semanal.</b>		
03	200	Quilograma	<b>CALABRESA DEFUMADA</b> Linguiça, tipo calabresa, cozida, defumada, de primeira qualidade, embalada à vácuo. Validade mínima de 60 dias no ato da entrega. Embalagem com 2,5Kg. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	13,14	2.628,00
04	2.000	Quilograma	<b>CARNE BOVINA TIPO CHULETA</b> Carne bovina in natura, tipo chuleta, cortada pesando aproximadamente 350 gramas a peça, em embalagem à vácuo própria para alimentos, congelada, para consumo humano. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica, à vácuo, limpo, não violado e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária de papelão íntegro com identificação do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. Carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual; Número de registro do produto em órgão competente; Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Não pode ser carne maturada. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	24,99	49.980,00
05	5.000	Quilograma	<b>CARNE BOVINA TIPO COSTELA</b> Carne bovina in natura, tipo costela, cortada, pesando em média 300 a 350 gramas a peça, em embalagem à vácuo própria para alimentos, congelada. Própria para o consumo humano. Pacote de no máximo 5Kg. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica, à vácuo, limpo, não violado e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária de papelão íntegro com identificação do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. Carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual; Número de registro do produto em órgão competente; Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. Não pode ser carne maturada. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	13,76	68.800,00
06	4.000	Quilograma	<b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO CONGELADA – ISCAS</b> Carne bovina in natura, tipo patinho, cortada em iscas, livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento IQF (Individually Quick Frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 2Kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra	21,56	86.240,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. Não pode ser carne maturada. <b>Entrega semanal.</b>		
07	4.000	Quilograma	<b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO CONGELADA – CUBOS</b> Carne bovina in natura, tipo patinho, cortada em cubos com tamanho de 2cmx2cm, tamanho uniforme (padronizado) livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento IQF (Individually Quick Frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 2Kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. Não pode ser carne maturada. <b>Entrega semanal.</b>	29,76	119.040,00
08	9.000	Quilograma	<b>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO</b> Carne de frango in natura, tipo filé de peito de frango congelado, de primeira qualidade, sem pele, sem osso, sem tempero, para consumo humano. Embalagem: Bandejas de 1Kg, acomodadas em caixa de papelão limpa, íntegra. As embalagens deverão apresentar-se lacradas, íntegras e rotuladas de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. <b>Entrega semanal.</b>	11,84	106.560,00
09	1.000	Quilograma	<b>FILÉZINHO DE FRANGO (SASSAMI)</b> Corte tipo filézinho de peito de frango (sassami), sem osso, sem pele, sem tempero, congelado. Próprio para consumo humano. Embalagem: Bandejas de 1Kg, acomodadas em caixa de papelão limpa, íntegra. As embalagens deverão apresentar-se lacradas, íntegras e rotuladas de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote,	14,63	14.630,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. <b>Entrega semanal.</b> <b>(Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
10	3.000	Quilograma	<b>PEITO DE FRANGO (CUBOS)</b> Carne de frango, tipo peito, sem pele, sem osso, sem tempero, cortada em cubos. Congelado. Próprio para consumo humano. Embalagem de plástico atóxico de no máximo 1Kg, acomodadas em caixa de papelão limpa, íntegra. As embalagens deverão apresentar-se lacradas, íntegras e rotuladas de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. <b>Entrega semanal.</b> <b>(Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	19,86	59.580,00
11	10.500	Quilograma	<b>CARNE DE FRANGO SOBRECOXA</b> Carne de frango in natura, tipo sobrecoxa de frango, congelada, de primeira qualidade. Sem tempero, sem penas. Próprio para consumo humano. Embalagem Bandejas de 1Kg, acomodadas em caixa de papelão limpa, íntegra. As embalagens deverão apresentar-se lacradas, íntegras e rotuladas de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. <b>Entrega semanal.</b>	10,83	113.715,00
12	1.000	Quilograma	<b>COXA DE FRANGO</b> Carne de frango in natura, tipo coxa, congelada, de primeira qualidade. Próprio para consumo humano. Sem tempero, sem penas. Embalagem: Bandejas de 1Kg, acomodadas em caixa de papelão limpa, íntegra. As embalagens deverão apresentar-se lacradas, íntegras e rotuladas de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. <b>Entrega semanal.</b> <b>(Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	11,19	11.190,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

13	3.500	Quilograma	<b>CARNE SUÍNA BISTECA</b> Carne suína in natura, tipo bisteca, fatiada, pesando aproximadamente 250 gramas a unidade, congelada, de primeira qualidade. Próprio para consumo humano. Embalagem primária de plástico transparente atóxico, acomodada em caixa de papelão limpa, íntegra de no máximo 10Kg. As embalagens deverão apresentar-se lacradas, íntegras e rotuladas de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	15,66	54.810,00
14	2.000	Quilograma	<b>CARNE SUÍNA - COSTELINHA</b> Carne suína in natura, tipo costelinha com osso cortada em pedaços de 350 gramas aproximadamente, congelada. Próprio para consumo humano. Embalagem: primária de plástico transparente atóxico, acomodada em caixa de papelão limpa, íntegra de no máximo 10Kg. As embalagens deverão apresentar-se lacradas, íntegras e rotuladas de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	19,31	38.620,00
15	3.000	Quilograma	<b>PEIXE FILÉ DE TILÁPIA</b> Peixe, tipo tilápia, em filé de aproximadamente 100gramas cada, congelado. Congelamento IQF (individual quick frozen), Próprio para o consumo humano. Embalagem primária de plástico atóxico de no máximo 2Kg. As embalagens deverão apresentar-se lacradas, íntegras e rotuladas de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	26,29	78.870,00
16	400	Quilograma	<b>PRESUNTO FATIADO</b> Presunto magro de pernil (sem capa de gordura), fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias, embalagem de no máximo 1 kg. Transporte de acordo	20,38	8.152,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
17	200	Quilograma	<b>MORTADELA DE CARNE SUÍNA</b> Mortadela de carne suína, sem cubos de gordura, resfriada, de primeira qualidade, prazo de validade 180 dias. Peça de no máximo 2Kg. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	10,37	2.074,00
18	200	Quilograma	<b>QUIBE BOVINO</b> Congelado individualmente, primeira qualidade pesando 50 gramas a unidade. Características do produto: quibe de carne bovina, congelamento IQF (individual quick frozen), não contendo realçador de sabor glutamato monossódico. Apresentação: unidade pesando 50g, sem aderência entre as unidades. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica. Limpa, não violada e resistente garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deve estar acondicionados em caixas lacradas, isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando possibilidades de descongelamento. Rotulagem: de acordo com legislação vigente. Deverá estar impresso no rótulo: Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);, identificação da origem (nome e endereço do fabricante); Data de validade e de vencimento e número do lote; Informação nutricional; Peso líquido; Carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual; Número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de fabricação. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	22,61	4.522,00
19	300	Embalagem com 3 Kg	<b>SALSICHA</b> Salsicha tipo hot dog, carne de ave e suína, de primeira qualidade, embalada e congelada, tradicional, própria para o consumo humano, sem pimenta. Prazo de validade mínima 90 dias no ato da entrega. Sem glúten. Embalagem com 3Kg. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	24,64	7.392,00
20	100	Embalagem com 5 Kg	<b>BATATA PALITO CONGELADA</b> Batata inglesa palito, congelada, cortada em palito, pronta para fritar, em embalagem com 5 Kg. <b>(Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	35,00	3.500,00
21	3.000	Quilograma	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</b> Carne bovina in natura, tipo patinho, moída, de primeira qualidade, sem osso, sem aparas e aponevroses, com no máximo 10% de gordura. Própria para consumo humano. Embalagem: primária de plástico transparente atóxico de no máximo 2Kg, acomodada em caixa de papelão limpa e íntegra. As embalagens deverão apresentar-se lacradas, íntegras e rotuladas de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem (não superior a 5 dias), data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e	22,07	66.210,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			-18º C. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
22	650	Unidade	<b>ACELGA IN NATURA</b> Verdura in natura, tipo acelga inteira, de primeira qualidade, limpa e íntegra, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,34	2.171,00
23	2.000	Unidade	<b>ALFACE CRESPA IN NATURA</b> Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	1,72	3.440,00
24	1.000	Unidade	<b>ALFACE AMERICANA IN NATURA</b> Verdura in natura, tipo alface, espécie americana, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,98	2.980,00
25	400	Quilograma	<b>ALHO IN NATURA</b> Condimento in natura, espécie alho, tipo cateto roxo, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	26,65	10.660,00
26	4.000	Quilograma	<b>BATATA INGLESA IN NATURA</b> Legume in natura, tipo batata inglesa, lavada, de primeira qualidade, própria para consumo humano, aplicação culinária em geral. Saco com 50Kg <b>Entrega 2 vezes na semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,38	9.520,00
27	800	Quilograma	<b>MANDIOCA DESCASCADA</b> Mandioca descascada, livre de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem primária de plástico atóxico, a vácuo de no máximo 5Kg. <b>(Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,31	4.248,00
28	3.000	Quilograma	<b>BETERRABA IN NATURA</b> Legume in natura, tipo beterraba, de primeira qualidade, própria para consumo humano. Características: aspecto firme, de coloração característica, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas, defeitos e sujidades. Tamanho médio. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,67	8.010,00
29	600	Unidade	<b>BRÓCOLIS IN NATURA</b> Verdura in natura, tipo brócolis americano, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,30	1.380,00
30	4.000	Quilograma	<b>CEBOLA IN NATURA:</b> Legume in natura, tipo cebola amarela classe 4, tipo especial, uso culinário, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	1,75	7.000,00
31	3.500	Quilograma	<b>CENOURA IN NATURA</b> Legume in natura, tipo cenoura, de primeira qualidade, própria para consumo humano, espécie comum. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,09	10.815,00
32	2.000	Quilograma	<b>CHUCHU IN NATURA</b> Legume in natura, tipo chuchu verde, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2</b>	1,85	3.700,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			<b>vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
33	600	Unidade	<b>COUVE-FLOR IN NATURA</b> Verdura in natura, tipo couve-flor, espécie comum, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,40	2.640,00
34	6.000	Quilograma	<b>LARANJA PERA IN NATURA</b> Laranja in natura, tipo pera, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,32	13.920,00
35	1.000	Quilograma	<b>LARANJA DE UMBIGO/BAHIA IN NATURA</b> Laranja in natura de umbigo/bahia, firme, tamanho médio, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	6,84	6.840,00
36	1.000	Quilograma	<b>CAQUI CHOCOLATE</b> Caqui, tipo chocolate de primeira qualidade, maduro, firme, limpo, casca íntegra. Tamanho médio e uniforme. Próprio para o consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,88	2.880,00
37	50	Quilograma	<b>LIMÃO IN NATURA</b> Limão in natura, tipo Tahiti, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>(Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,29	264,50
38	6.000	Quilograma	<b>MAÇÃ IN NATURA FUJI</b> Maçã in natura tipo fuji, tamanho médio e uniforme, de primeira qualidade, própria para consumo humano. Firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados. Aroma, cor e sabor característicos da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	6,23	37.380,00
39	400	Quilograma	<b>MAMÃO IN NATURA</b> Mamão in natura tipo Formosa inteiro, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,36	1.744,00
40	3.000	Quilograma	<b>PEPINO IN NATURA</b> Legume in natura, tipo pepino salada, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	1,45	4.350,00
41	500	Quilograma	<b>PIMENTÃO IN NATURA</b> Legume in natura, tipo pimentão verde, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,62	2.810,00
42	100	Quilograma	<b>PIMENTÃO IN NATURA</b> Legume in natura, tipo pimentão vermelho, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	8,56	856,00
43	3.500	Quilograma	<b>TOMATE IN NATURA</b> Tomate in natura, maduro, firme e sem machucado. De	5,41	18.935,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			primeira qualidade, próprio para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
44	500	Quilograma	<b>VAGEM IN NATURA</b> Vagem verde tipo manteiga de primeira qualidade, própria para consumo humano. Entrega semanal. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,28	2.140,00
45	1.000	Unidade	<b>REPOLHO IN NATURA</b> Repolho verde, espécie comum, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	1,56	1.560,00
46	200	Unidade	<b>REPOLHO IN NATURA ROXO</b> Repolho roxo, de primeira qualidade, própria para consumo humano. <b>Entrega 2 vezes por semana. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,83	966,00
47	1.200	Dúzia	<b>OVO</b> Ovo de galinha, tamanho grande, com aproximadamente 55 gramas cada unidade, do tipo vermelho, limpo. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,61	4.332,00
48	350	Embalagem com 400g	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> Achocolatado em pó instantâneo, de primeira qualidade, a base de cacau em pó, enriquecido com ferro, cálcio e vitaminas. Mínimo de 5% de fibras. Acondicionado em embalagem com 400 gramas. As embalagens devem estar intacta. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	6,92	2.422,00
49	1.000	Embalagem com 5 Kg	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> Açúcar refinado, branco, de primeira qualidade, embalagem plástica inviolável. Pacote de 5 Kg. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	12,13	12.130,00
50	350	Embalagem com 500 g	<b>AMIDO DE MILHO</b> Amido de milho de primeira qualidade, produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico 500 gramas. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,19	1.116,50
51	1.500	Embalagem com 1 Kg	<b>ARROZ INTEGRAL</b> Arroz tipo 2, de primeira qualidade, longo fino, integral, escolhido eletronicamente na fonte, empacotado em embalagem plástica transparente de 1 Kg, validade de 12 meses no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,03	6.045,00
52	2.200	Embalagem com 5 Kg	<b>ARROZ PARBOLIZADO</b> Arroz tipo 1, de primeira qualidade, longo fino, parbolizado, escolhido eletronicamente na fonte, em embalagem plástica transparente de 5 quilos, validade de 12 meses. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	12,43	27.346,00
53	1.000	Embalagem com 500g	<b>BATATA PALHA</b> Batata palha frita embalada, tipo extra fina, frita com óleo vegetal comestível, isenta de gordura trans, pronta para consumo, em embalagens de 500g. Sem glúten. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	7,50	7.500,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

54	400	Embalagem com 400g	<b>MISTURA PRONTA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE</b> Mistura para o preparo de bolo com fermento. Embalagem de plástico atóxico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 9 meses. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,90	2.360,00
55	300	Embalagem com 400g	<b>MISTURA PRONTA PARA BOLO - SABOR BAUNILHA</b> Mistura para o preparo de bolo com fermento. Embalagem de plástico atóxico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 9 meses. Em embalagem de 400g. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,44	1.632,00
56	200	Embalagem com 400g	<b>MISTURA PRONTA PARA BOLO - SABOR LARANJA</b> Mistura para o preparo de bolo com fermento. Embalagem de plástico atóxico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 6 meses. Em embalagem de 400g. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,90	1.180,00
57	200	Embalagem com 400g	<b>MISTURA PRONTA PARA BOLO - SABOR ABACAXI:</b> Mistura para o preparo de bolo com fermento. Embalagem de plástico atóxico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 9 meses. Em embalagem de 400g. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,58	916,00
58	200	Embalagem com 400g	<b>MISTURA PRONTA PARA BOLO - SABOR CENOURA:</b> Mistura para o preparo de bolo com fermento. Embalagem de plástico atóxico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 9 meses. Em embalagem de 400g. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,58	916,00
59	1.500	Embalagem com 500g	<b>CAFÉ EM PÓ À VÁCUO:</b> Café, torrado e moído, embalado a vácuo, tradicional, de boa qualidade, conforme Instrução Normativa nº 16 de 24/05/10 do Ministério da Agricultura; em embalagem de 500 g. Características: torrado em grãos uniformes, constituído com grãos arábicos 100%, isento de grãos pretos e verdes; deve apresentar aroma e sabor característicos do produto. Produto deve apresentar, juntamente com a proposta, laudo de análise emitido por laboratório analítico licenciado pelo Órgão de Vigilância Sanitária competente no Estado, Distrito Federal ou no município, e demais padrões recomendáveis pela norma do Programa de Qualidade do café, tais como características sensoriais e Qualidade Global da bebida, com as seguintes características: Avaliação da qualidade global do café acima de 7,30 (sete vírgula trinta) pontos; Acondicionamento: empacotado em embalagem aluminizada de 500 (quinhentos) gramas, contendo as seguintes informações na embalagem: datas de fabricação e validade do produto, nome do fabricante e endereço, não serão aceitas	7,93	11.895,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			embalagens com rótulos provisórios sob forma de etiquetas; Prazo de validade: Não inferior a 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Sem glúten. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
60	80	Embalag em com 100g	<b>CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO</b> Café solúvel granulado, tradicional. Validade mínima 12 meses no ato da entrega. Ingredientes: Café. Sem glúten. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,21	416,80
61	15	Embalag em com 30 g	<b>CANELA</b> Canela moída, de 1ª qualidade, condimento industrial, culinária em geral. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	1,97	29,55
62	40	Embalag em com 1 kg	<b>CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL</b> Chocolate em pó solúvel, de primeira qualidade. Ingredientes: Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante (nessa ordem). Isento de Glúten. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	12,60	504,00
63	200	Embalag em com 100 g	<b>CÓCO RALADO</b> Fruta in natura, tipo coco, de primeira qualidade, amêndoa de coco, desidratado e ralado. Sem adição de açúcar, apresentando 35 a 60% de lipídios. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,46	492,00
64	150	Embalag em com 500g	<b>COLORAU EM PÓ</b> Colorau em pó, condimento industrial, de primeira qualidade, uso na culinária em geral, em embalagem com 500 gramas. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,10	465,00
65	250	Embalag em com 1Kg	<b>CREME DE LEITE</b> Creme de leite, de primeira qualidade, uso culinário, com no mínimo 25% de gordura, apresentação embalagem tetra pak (caixinha) de 1 Kg com tampa rosqueável. Sem glúten. Prazo de validade mínimo de 120 dias no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	10,17	2.542,50
66	900	Embalag em com 900g	<b>DOCE DE FRUTAS</b> Doce de fruta cremoso, de primeira qualidade. Sabores: 350 de banana; 250 de figo; 350 de uva; 350 de goiaba e 200 de morango. <b>(Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	6,78	6.102,00
67	250	Embalag em com 2 kg (drenado )	<b>ERVILHA EM CONSERVA (SACHE)</b> , de primeira qualidade. Validade 18 meses no ato da entrega. Grãos inteiros, imerso em líquido de salmoura, tamanho e coloração uniformes, isento de substâncias estranhas ao produto, sujidades, fungos, materiais terrosos. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	11,51	2.877,50
68	400	Embalag em com 2 kg	<b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</b> de primeira qualidade. Embalagem: sache de 2Kg. Validade 18 meses (fechado), 3 dias (aberto). <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	7,62	3.048,00
69	300	Embalag em com 5Kg	<b>FARINHA DE TRIGO</b> Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento, Embalagem com 5 Kg. Obtido exclusivamente do grão de trigo beneficiado a partir de cereal limpo, desgerminado, com teor máximo de cinzas de 0,850%. Sem umidade, não fermentada e não rançosa. Aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Validade mínima de 5 meses no ato da entrega.	10,54	3.162,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense Campus Araquari

			<b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
70	220	Embalag em com 25 Kg	<b>MISTURA PRONTA - PÃO FRANCÊS</b> Farinha de trigo, tipo mistura pronta para pão francês de primeira linha e primeira qualidade, em sacos de 25 Kg. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida, com glúten e reforçador. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	66,79	14.693,80
71	10	Embalag em com 25 Kg	<b>MISTURA PRONTA - PÃO DOCE</b> Farinha de trigo, tipo mistura pronta para pão doce de primeira linha e primeira qualidade, em sacos de 25 Kg. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten e reforçador. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	78,63	786,30
72	2.000	Embalag em com 1 Kg	<b>FARINHA MANDIOCA BRANCA</b> Farinha de mandioca branca, de primeira qualidade, tipo 1, fina, branca. Sem glúten Embalagem plástica transparente inviolável de 1 Kg. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,01	8.020,00
73	200	Embalag em com 500g	<b>FEIJÃO BRANCO</b> Feijão comum, classe branco, tipo 1. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,94	788,00
74	2.000	Embalag em com 1 Kg	<b>FEIJÃO PRETO</b> Feijão preto, tipo I, comum. Grãos inteiros, livre de sujidades, insetos e pedras. Prazo de validade 180 dias embalado há no máximo 30 dias no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,68	11.360,00
75	2.000	Embalag em com 1 Kg	<b>FEIJÃO VERMELHO</b> Feijão vermelho, tipo 1. Grãos inteiros, livre de sujidades, insetos e pedras. Prazo de validade 180 dias embalado há no máximo 30 dias no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	9,22	18.440,00
76	1.000	Embalag em com 1 Kg	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> Feijão carioca, tipo 1. Grãos inteiros, livre de sujidades, insetos e pedras. Prazo de validade 180 dias embalado há no máximo 30 dias no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,06	4.060,00
77	220	Embalag em com 250g	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> Fermento químico em pó, de primeira qualidade. Aplicação: bolos. Embalagem: pote plástico de 250g. Isentos de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo humano ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), produto inspecionado pelo ministério da agricultura. <b>Entrega semanal.</b>	4,37	961,40
78	380	Embalag em com 500 g	<b>FERMENTO BIOLÓGICO ÚMIDO PARA PÃES</b> Fermento biológico úmido para pães, de primeira qualidade, apresentado em unidades de 500 gramas, ingrediente Saccharomyces cerevisiae, com no mínimo 30 dias de validade no ato da entrega (fechado e resfriado). Transporte refrigerado. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	16,66	6.330,80
79	550	Embalag em com	<b>FARINHA DE MILHO (FUBÁ)</b> Farinha de milho refinado enriquecido com ferro e ácido	2,26	1.243,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

		1 Kg	fólico, tipo 1, médio. Obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Sem umidade, não fermentado e não rançoso. Embalagem plástica de 1 kg. Composição: fubá, ferro e ácido fólico. Validade de 180 dias. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
80	1.000	Embalag em com 1 Kg	<b>GELATINA ALIMENTÍCIA</b> Gelatina em pó de primeira qualidade no sabor uva. enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 79, obtido basicamente na forma de pó fino, com granulações, aspecto uniforme e cor de acordo com os componentes preparados com ingredientes de primeira qualidade como: açúcar, gelatina em pó, acidulantes ácido fumárico e ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, sal, aromatizante idêntico ao sabor, corantes permitidos, sem glúten, com 0% gordura, umidade máxima de 2% em peso. embalado em saco plástico contendo 1 Kg cada. <b>Sabores:</b> 250 de uva; 200 de limão; 250 de morango; 100 de pêssego; 150 de framboesa; 250 de abacaxi. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	8,59	8.590,00
81	220	Embalag em com 500 g	<b>GRÃO DE BICO</b> Grão de bico de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente inviolável contendo 500g. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,75	1.265,00
82	220	Embalag em com 500 g	<b>LENTILHA</b> Lentilha classe graúda, tipo 1. Embalagem plástica transparente inviolável contendo 500g. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,01	1.102,20
83	1.000	Embalag em com 500g	<b>MACARRÃO TIPO PENNE</b> Macarrão tipo penne, com ovos de primeira qualidade. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega. Embalagem plástica inviolável de 500g. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,94	2.940,00
84	4.500	Embalag em com 500 g	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> Macarrão comum, tipo parafuso com ovos, de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses. Embalagem plástica inviolável de 500g. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,03	13.635,00
85	1.500	Embalag em com 500g	<b>MACARRÃO ESPAGUETE 8</b> Macarrão comum, tipo espaguete, com ovos, de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses. Embalagem plástica inviolável de 500g. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,78	5.670,00
86	24	Embalag em com 500 g	<b>MACARRAO SEM GLUTEN TIPO: PARAFUSO</b> Macarrão de arroz com ovos corte parafuso 500g. Sem glúten e sem lactose. O produto devera estar em conformidade com as leis especificas vigentes. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,25	102,00
87	350	Embalag em com 1Kg	<b>MAIONESE</b> Maionese com sal, de primeira qualidade. Embalagem Doypack de 1Kg com tampa de rosquear. Máximo de 5% de sódio. Validade mínima 6 meses no ato da entrega. Atendendo as condições gerais do Ministério da Agricultura. Sem glúten. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,26	1.491,00
88	1.200		<b>MARGARINA VEGETAL</b>	4,59	5.508,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense Campus Araquari

		Embalag em com 500 g	Margarina vegetal de primeira qualidade, cremosa com sal. O produto deve apresentar selo do Sif e suas condições deverão estar de acordo com a e RDC Anvisa n.º 270 de 22/09/2005. Deve conter 80% de lipídios e livre de gordura trans. Livre de substâncias estranhas ao produto (matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais); isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Embalagem plástica com 500g. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
89	12	Balde com 15 Kg	<b>MARGARINA VEGETAL 70% DE LIPÍDEOS (PARA PANIFICADORA)</b> Margarina vegetal de primeira qualidade e primeira linha para panificação sem sal. Deve conter de 70% a 80% de lipídios, livre de gordura trans. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. embalado em balde plástico contendo 15 kg cada. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	100,39	1.204,68
90	500	Embalag em com 2 kg (drenado )	<b>MILHO EM CONSERVA</b> Milho verde cozido em conserva de primeira qualidade. Validade mínima de 18 meses no ato da entrega. Grãos inteiros, imerso em líquido de salmoura, tamanho e coloração uniformes, isento de substâncias estranhas ao produto, sujidades, fungos, materiais terrosos. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	10,39	5.195,00
91	250	Embalag em com de 500ml	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b> Azeite de oliva extra virgem puro. Acidez máxima de 0,5%. Embalagem de 500ml em vidro escuro com bico dosador. Produto identificado: marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. Validade mínima de 1 ano no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	8,45	2.112,50
92	3.800	Embalag em com 900ml	<b>ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL DE SOJA</b> Óleo vegetal comestível de soja, uso culinário. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor característicos. Não deve estar ranço. 0% de gordura trans. Embalagem plástica transparente de 900 ml. Validade de 1 ano no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,83	14.554,00
93	100	Embalag em com 18 L	<b>ÓLEO DE SOJA</b> Óleo de soja lata com 18 litros, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	91,23	9.123,00
94	100	Embalag em com 100 g	<b>ORÉGANO</b> Condimento do tipo orégano, de primeira qualidade, apresentação natural, matéria-prima orégano, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacotes de 100 gramas. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,03	303,00
95	600	Embalag em com 1 Kg	<b>PÓ PUDIM</b> Pó para pudim de primeira qualidade, sem leite. Embalado em pacote de plástico (polietileno leitoso) de 1	5,43	3.258,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			Kg. Prazo de validade 12 meses. Data de fabricação próxima a da entrega. Sabores: 150 de Chocolate; 200 de baunilha; 150 de leite condensado; 200 de coco e 100 de morango. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
96	15.000	Litro	<b>LEITE DE VACA INTEGRAL UHT</b> Leite de vaca integral UHT, em caixa <i>tetra pak</i> com tampa tipo rosca. Validade 150 dias no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,75	41.250,00
97	800	Embalagem com 1Kg	<b>PÓ PARA PUDIM COM LEITE</b> Pó para pudim com leite na composição, de primeira qualidade. Embalado em pacote de plástico (polietileno leitoso) de 1Kg. Sabores: 200 de Chocolate; 200 de baunilha; 200 de coco e 200 de morango. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	8,25	6.600,00
98	100	Embalagem com 1Kg	<b>FLAN</b> Mistura para o preparo de flan sabor papaia, preparo com leite. Embalagem de plástico atóxico de 1Kg. Sem glúten. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	12,96	1.296,00
99	50	Embalagem com 500g	<b>AMENDOIM CRU</b> Amendoim cru descascado. Tipo 1. Classe miúdo. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Pacote 500g. Embalagem plástica transparente com data de fabricação (não superior a 30 dias na entrega) e data de validade. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,62	181,00
100	40	Quilograma	<b>ALHO DESIDRATADO EM FLOCOS</b> Alho desidratado em flocos, prazo de validade de no mínimo 12 meses no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	21,27	850,80
101	200	Embalagem com 1 Quilograma	<b>POLVILHO AZEDO</b> Polvilho azedo de primeira qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos. Embalagem de polietileno atóxico de 1Kg. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	3,73	746,00
102	600	Embalagem com 500 g	<b>SAGÚ - AMIDO DE MANDIOCA</b> Sagu, amido de mandioca, pérola, de primeira qualidade, embalagem plástica inviolável em pacotes de 500 gramas. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,62	1.572,00
103	1.800	Embalagem com 1 Quilograma	<b>SAL REFINADO IODADO</b> de primeira qualidade, embalagem plástica inviolável de 1Kg. Quantidade de iodo em conformidade com a portaria do Ministério da Saúde nº 218 de 24/09/1999 e registro no Ministério da Saúde. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	1,57	2.826,00
104	9.000	Embalagem com 5 Litros	<b>SUCO DE LARANJA INTEGRAL</b> Suco de laranja integral pasteurizado, refrigerado, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: Laranjas in natura. Embalagem plástica transparente de 5 litros. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega. <b>Entrega semanal.</b>	47,48	427.320,00
105	3.000	Embalagem com 5 Litros	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> Suco de uva tinto integral, 100% natural, sem conservantes e sem corantes. Não elaborado a partir de suco concentrado, sem adição de açúcar e sem adição de	48,61	145.830,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			água. Não alcoólico. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. <b>Entrega semanal.</b>		
106	2.500	Embalagem com 1 Litro	<b>SUCO DE MARACUJÁ</b> Suco de maracujá sem adição de água, corantes e conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. <b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagens de vidro transparente, com capacidade de 1000 ml. Deverá estar fechada e rotulada com data de fabricação e prazo de validade e informações nutricionais do produto. Prazo de Validade mínima de 1 ano no ato da entrega. Data de Fabricação de, no máximo, 30 dias a contar da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	8,49	21.225,00
107	250	Embalagem com 5 Litros	<b>SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO SABOR UVA</b> Suco concentrado líquido, de primeira qualidade no sabor uva. Sem adição de açúcar. Embalado em galões plásticos de 5 litros. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	41,16	10.290,00
108	1.000	Embalagem com 900 ml	<b>VINAGRE DE ALCOOL</b> Vinagre simples, fermentado acético de álcool hidratado e água potável com acidez de 4%, embalagem plástica de 900ml. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,52	2.520,00
109	300	Embalagem com 750 ml	<b>VINAGRE TINTO</b> Fermentado acético de vinho tinto e água potável com acidez de 4,2%, contendo data de fabricação de até 60 dias na data da entrega e data de validade. embalagem plástica de 750ml. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,08	1.224,00
110	600	Embalagem com 500 ml	<b>MOLHO DE PIMENTA</b> Molho de pimenta vermelha à base de polpa de pimenta, vinagre, sal, polpa de pimenta malagueta. Sem glúten. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	4,45	2.670,00
111	10	Embalagem com 200g	<b>EMULSIFICANTE PARA SORVETE</b> Emulsificante e estabilizante neutro para sorvete. Ingredientes: Emulsificantes: monoglicerídeos de ácidos graxos, Monoesterato de sorbita, Polioxietileno de monoesterato de sorbitana e conservante: sorbato de potássio. Sem glúten. <b>(Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	10,63	106,30
112	150	Quilograma	<b>FLOCOS DE BATATA</b> (produto pronto para preparo de purê de batata). Batata inglesa desidratada em flocos, acondicionada em sacos plásticos atóxicos. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, modo de preparo, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	14,65	2.197,50
113	450	Quilograma	<b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO</b> Queijo mussarela, fatiado, interfoliado. Produto de primeira qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagem de plástico atóxico de no máximo 2Kg, contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Transporte refrigerado. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para</b>	24,25	10.912,50



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

			<b>ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>		
114	20	Quilograma	<b>QUEIJO PARMESÃO RALADO</b> Queijo ralado, tipo parmesão, não congelado. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Embalagem de plástico atóxico de 500g, apropriada e inviolável, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Validade mínima de 6 meses no ato da entrega e data de embalagem não superior a 30 dias. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	28,80	576,00
115	700	Embalagem com 900 ml	<b>IOGURTE</b> Iogurte com polpa de fruta sabor morango/coco/abacaxi – Pacote com 900 gramas, embalagens íntegras sem vazamentos que contenham data de fabricação e vencimento do produto. Deverão ser transportado em carro refrigerado. Validade mínima de 30 dias. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	6,45	4.515,00
116	400	Quilograma	<b>MELANCIA</b> Melancia fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	1,94	776,00
117	450	Embalagem com 500g	<b>CEREIS MATINAIS</b> Flocos de milho com açúcar, pacote de 500g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	9,32	4.194,00
118	6	Quilograma	<b>CHOCOLATE GRANULADO</b> Chocolate granulado preto (embalagem de 1 kg), contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	9,05	54,30
119	700	Embalagem com 400 g	<b>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA</b> Pacote com 400 gramas que contenham data de fabricação e validade mínima de 12 meses na entrega do produto. Sabores: 300 pacotes de coco; 300 pacotes de chocolate e 200 pacotes de leite. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	5,84	4.088,00
120	5.000	Embalagem com 156 gramas	<b>BISCOITO SAGADO EMBALAGEM INDIVIDUAL - ORIGINAL</b> Biscoito salgado, sabor original, composição básica farinha com ácido fólico e ferro. Embalagem de plástico contendo 6 pacotes individuais com 3 biscoitos. As embalagens devem ser vedadas e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega. <b>Entrega semanal. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).</b>	2,73	13.650,00
121	5.000	Embalagem com 156	<b>BISCOITO SALGADO EMBALAGEM INDIVIDUAL INTEGRAL:</b> Biscoito salgado, integral, composição básica farinha com ácido fólico e ferro. Embalagem de plástico contendo	4,04	20.200,00



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

		gramas	6 pacotes individuais com 3 biscoitos. As embalagens devem ser vedadas e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).		
122	15.000	Embalagem com 20g	<b>BARRINHA DE CEREAL</b> Barra de cereal, sabores sortidos, sem chocolate. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Mínimo de 2 gramas de fibra por unidade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	0,90	13.500,00
123	5.000	Quilograma	<b>BANANA CATURRA</b> Banana tipo caturra em pencas, destinada ao consumo in natura, fresca, aroma, cor e sabor característicos da variedade, grau de maturação que permita a manipulação, transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas. Sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Tamanho médio e uniforme (padronizada). <b>Entrega 2 vezes na semana.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	2,62	13.100,00
124	300	Embalagem com 400g	<b>BISCOITO DOCE TIPO "MARIA"</b> Biscoito doce tipo "Maria", embalagem resistente de material polietileno atóxico com 400 gramas (3X1). Isento de gordura transgênica. Validade mínima de 12 meses no ato da entrega. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	2,97	891,00
125	200	Embalagem com 400g	<b>BISCOITO SALGADO TIPO "CREAM CRACKER"</b> Biscoito Salgado tipo "Cream Cracker", embalagem resistente de material polietileno atóxico com 400 gramas (3X1), acondicionadas em caixas de papelão (embalagem terciária). Isento de gordura transgênica. Validade mínima de 12 meses no ato de entrega. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	2,93	586,00
126	12	Embalagem com 500g	<b>FERMENTO SECO</b> Fermento biológico seco para pão - pacote com 500g, que contenha data de fabricação e validade. Produto com no máximo 20 dias de fabricação. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	10,27	123,24
127	120	Quilograma	<b>MASSA PASTEL</b> Massa pronta para pastel resfriada em rolo de 1Kg. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	9,45	1.134,00
128	14	Embalagem com 100g	<b>LOURO</b> Folha de louro desidratada, pacote com 100g. Contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	4,55	63,70
129	80	Embalagem com 500 g	<b>MACARRÃO TIPO ALETRIA</b> Validade mínima de 6 meses. Embalagem plástica inviolável de 500 gramas. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	4,86	388,80
130	150	Embalagem com	<b>DOCE DE LEITE</b> Doce de leite em pasta de primeira qualidade.	8,83	1.324,50



Ministério da Educação  
Instituto Federal Catarinense *Campus Araquari*

		900g	Embalagem de plástico atóxico de 900 gramas. Data de validade mínima de 6 meses no ato da entrega. <b>Entrega semanal.</b> (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).		
131	100	Quilograma	<b>MELADO</b> Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Odor, cor e sabor característicos, isento de sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Embalagem: pote plásticos bem vedados de 1Kg g e reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	14,73	1.473,00
132	400	Quilograma	<b>LINGUIÇA DE PERNIL</b> Linguiça de pernil, congelada, elaborada com carnes nobres suínas e condimentação natural. Embalagem plástica de polietileno de no máximo 1Kg, com etiquetas de identificação, e validade, procedência e número de registro no SIF. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação/deterioração. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	15,70	6.280,00
133	40	Embalagem com 400g (drenado)	<b>ABACAXI EM CALDA:</b> Abacaxi pedaços em calda. Embalagem com peso de 830g, drenado 400g. Com data de fabricação não superior a 60 dias no ato da entrega e data de validade. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	7,24	289,60
134	40	Embalagem com 400 a 430g (drenado)	<b>PÊSSEGO EM CALDA:</b> Pêssego metades em calda, sem caroço. Embalagem com 400g a 430g (drenado). Com data de fabricação não superior a 60 dias no ato da entrega e data de validade. (Exclusivo para ME/EPP conforme item 11.12 do Edital).	6,11	244,40
				<b>TOTAL (R\$)</b>	<b>2.237.610,47</b>

## 2.2 A entrega dos materiais deverá ocorrer no seguinte local:

**2.2.1** *Campus Araquari* do Instituto Federal Catarinense a ser entregue no seguinte endereço: Rodovia BR 280 – Km 27, nº 5.200, Caixa Postal 21 – Araquari/SC CEP: 89.245-000.

## 3. VALOR DE REFERÊNCIA

**3.1** Os valores unitários de referência foram obtidos através de média aritmética simples dos valores das pesquisas de mercado, estando compatíveis com os praticados no mercado e no âmbito da administração pública, conforme comprovado através da Planilha de Custos constante no processo.

## 5. CLASSIFICAÇÃO DE BEM COMUM



**5.1** Os itens que integram o objeto da presente licitação enquadram-se na classificação de bem comum, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.

## **6. DA CONTRATAÇÃO, DO PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO**

**6.1 A CONTRATAÇÃO PARA O FORNECIMENTO DOS ITENS SERÁ DE FORMA PARCELADA**, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993;

**6.2** A quantidade contratada deverá ser entregue no setor de almoxarifado do órgão solicitante, em até 10 (dez) dias úteis após a retirada da Nota de Empenho ou, quando for o caso, conforme estabelecido na descrição do item constante no item 2.2 do presente Termo, devidamente acompanhados da Nota Fiscal;

## **7. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**7.1** O recebimento do objeto deverá ser efetuado pelo Chefe do Almoxarifado e pela Nutricionista do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, e deverão ser recebidos da seguinte forma:

**7.1.1** Provisoriamente, pelo Chefe do Almoxarifado, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da entrega dos materiais no Setor de Almoxarifado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, para posterior verificação da conformidade do material com as especificações exigidas.

**7.1.2** Definitivamente, pela Nutricionista, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da conformidade qualitativa e quantitativa dos materiais.

**7.2** Constatado que o objeto recebido não atende as especificações estipuladas neste Termo de Referência, o órgão responsável pelo recebimento expedirá ofício à empresa vencedora, comunicando e justificando as razões da recusa, e ainda, notificando-a a efetuar o fornecimento do objeto em questão no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sendo que todas as despesas tais como: frete, impostos, taxas, tributos, fretes, seguros e demais custos ou encargos fiscais previstos na legislação pertinente, bem como os constantes na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e civil decorrente, ocorrerão por conta da empresa adjudicatária.

**7.2.1** Decorrido o prazo estipulado na notificação, sem que tenha havido a troca do objeto recusado, o setor de almoxarifado do solicitante dará ciência à Diretoria de Administração e Planejamento da CONTRATANTE, através de Comunicação Interna, a fim de que se proceda à abertura de processo de penalidade contra a empresa, de acordo com as normas contidas na Lei 8.666/93 e alterações, para aplicação das penalidades previstas no Edital.

**7.3** Serão recusados os materiais/bens imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações e/ou que não estejam adequados para uso;

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

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



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

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE:**

### **8.1 A Contratada obriga-se a:**

**8.1.1** Cumprir fielmente, além da Lei nº 8.666/93, o estipulado no Edital, no termo de referência e seus Anexos, na sua proposta e em especial:

**8.1.1.1** Efetuar a confecção e a entrega do objeto na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e de sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia e/ou validade.

**8.1.1.2** Cumprir fielmente esta norma, de forma que os serviços relacionados sejam executados com esmero e perfeição.

**8.1.1.3** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

**8.1.1.4** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Contratante.

**8.1.1.5** Providenciar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a correção de falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE.

**8.1.1.6** Manter, durante toda a contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**8.1.1.7** Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões.

**8.1.1.8** Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.

**8.1.1.9** Cumprir e fazer cumprir seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto deste termo de referência, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.

**8.1.1.10** Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços em si.



**8.1.1.11** Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificados em dependência da CONTRATANTE.

**8.1.1.12** Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.

**8.1.1.13** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

**8.1.1.14** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

**8.1.1.15** Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados.

## **8.2 A Contratante obriga-se a:**

**8.2.1** Receber provisória e definitivamente o objeto, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

**8.2.2** Acompanhar e fiscalizar, através de servidor ou comissão especialmente designada, o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.

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

**8.2.4** Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.

**8.2.5** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato.

**8.2.6** Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no edital e na licitação.

**8.3** 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.

## **9. MEDIDAS ACAUTELADORAS**



**9.1** Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## **10. PERIODICIDADE DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**10.1** A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

## **11. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**11.1** As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação correrão, no exercício de 2016, à conta do Orçamento Geral da União, Programa de Trabalho: 108785, fonte: 0112000000, Elemento de Despesa: 3.3.90.30. As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação que, por ventura ocorrerem em exercício futuro, correrão a conta dos créditos orçamentários então vigentes.

## **13. DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**13.1** O Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei Nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, Lei nº 10.520/02, de 17/07/02, Decreto nº 5.450/05, de 31/05/2005, e Decreto 7.892/2013 de 23/01/2013 aprova o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico (SRP).

*Araquari/SC, 14 de Abril de 2016.*

**Jonas Cunha Espíndola**  
*Diretor Geral*  
Instituto Federal Catarinense – *Campus*  
Araquari



**ANEXO II – PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 01/2016**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/XXXX**

PROCESSO Nº 23349.000067/2016-84  
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

A **UNIÃO**, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*, ente autárquico, com sede na BR-280, km 27, nº 5.200, Bairro Colégio Agrícola, em Araquari/SC, CEP 89245-000, Fone: (47) 3803 7200, Fax (47) 3803 7200, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 10.635.424/0003-48, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo seu Diretor de Administração e Planejamento, Senhor (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), brasileiro, (XXXXXX), residente e domiciliado na (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX) Cidade de (XXXXXXXXXXXX), CEP 89245-000, CPF nº(XXX.XXX.XXX-XX), RG nº. (XXXXXXXXXXXX), nomeado pela Portaria nº (XXXX), de XX/XX/XXXX, publicada em XX/XX/XXXX, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº (XXXX), de XX/XX/XXXX, publicada em XX/XX/XXXX.

Nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 7.892, de 2013; do Decreto nº 3.555, de 2000; do Decreto nº 5.450, de 2005; do Decreto nº 3.722, de 2001; do Decreto nº 2.271, de 1997; da Instrução Normativa nº. 2 de 11/10/2010 do MPOG, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 1993, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 00XX/XXXX**, conforme Ata publicada em XX/XX/XXXX e homologada pelo **Diretor-Geral**, resolve:

REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir enumerados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa XXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXX, com sede na XXXX, CEP XXXX, no Município de XXXX, neste ato representada pelo(a) Sr(a). XXXX, portador(a) da Cédula de Identidade nº XXXX e CPF nº XXXX.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

**1.1** O objeto desta Ata é o registro de Preços para eventual **aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades do Instituto Federal Catarinense - Campus Araquari**, conforme especificações constantes do **Termo de Referência – Anexo I**, demais condições deste edital e de acordo com os itens, quantidades e valores estabelecidos abaixo:

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
XX	XX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	XXXXXX

**1.2** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES**



**2.1** As disposições sobre a participação do órgão gerenciador e dos órgãos participantes são as estabelecidas no Instrumento Convocatório.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**3.1** A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, no período de xx/xx/XXXX a xx/xx/XXXX.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**4.1** As disposições relativas a revisão e cancelamento de preços registrados são as estabelecidas no Instrumento Convocatório.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES**

**5.1** As disposições sobre a contratação com os fornecedores são as estabelecidas no Instrumento Convocatório.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**7.1** Os prazos e as condições da aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO**

**8.1** O pagamento será efetuado conforme previsão contida no Instrumento Convocatório.

#### **CLÁUSULA NONA – DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO OBJETO**

**9.1** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o [§ 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#), conforme o § 1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**10.1** O fornecimento do objeto da presente Ata de registro de preços será acompanhado e fiscalizado por servidor designado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Reitoria, que anotará em registro próprio as ocorrências relacionadas com a entrega, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES**

**11.1** A disciplina das sanções são as previstas no Instrumento Convocatório.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**12.1** Será anexada a esta Ata uma cópia do Termo de Referência.



**12.2** Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 00XX/XXXX e a proposta da empresa.

**12.3** Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, do Decreto nº 3.555, de 2000, do Decreto nº 7.892, de 2013, da Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, do Decreto nº 2.271, de 1997, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

**12.4** As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade de Joinville/SC, Subseção Judiciária de Joinville, Seção Judiciária de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro.

E para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) via que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e pelas testemunhas abaixo assinadas que a tudo assistiram.

**Araquari/SC, xx de xxxx de XXXX**

\_\_\_\_\_  
Representante do Órgão  
CPF:

\_\_\_\_\_  
Representante da Empresa  
CPF:

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA







**3.1.1** Realizar o fornecimento dos bens, no prazo e condições definidos no Edital e Termo de Referência (Anexo I), além das obrigações assumidas na proposta firmada pela contratada e dirigida a Contratante, que, independentemente de transcrição, faz parte integrante e complementar deste Contrato, no que não o contrarie;

**3.1.2** Fornecer preço à vista com tributos, mão de obra, seguro e despesas de quaisquer natureza incidentes direta e indiretamente sobre os serviços, deduzidos eventuais descontos;

**3.1.3** Informar o nome do responsável para representá-la perante a Contratante. Qualquer alteração do responsável pelo fornecimento dos produtos do presente objeto deverá ser comunicada por escrito e autorizada previamente pelo responsável pela fiscalização;

**3.1.4** Fornecer os produtos referentes ao objeto desta licitação dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações;

**3.1.5** Aceitar a fiscalização e o acompanhamento do fornecimento pela Contratante, devendo comunicar imediatamente, por intermédio do gestor do contrato, toda e qualquer irregularidade, alteração ou dificuldade que impossibilite a execução do contrato;

**3.1.6** Realizar o fornecimento do presente objeto de forma meticulosa, sem interrupções, garantindo o perfeito desempenho deste;

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

**3.1.8** Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto licitado, tais como: a) salários; b) seguros de acidentes; c) taxas, impostos e contribuições; d) indenizações; e) vales-refeição; f) vales-transporte; e g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

**3.1.9** Responder pelos danos causados diretamente à Administração do CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da entrega do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelo CONTRATANTE;

**3.1.10** Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente ao objeto licitado e outros bens de propriedade do CONTRATANTE, quando estes tenham sido ocasionados por empregados credenciados para a entrega do objeto;

**3.1.11** Assumir a responsabilidade pelos encargos sociais, fiscais e comerciais resultantes da adjudicação;

**3.1.12** Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando do



fornecimento do objeto, ainda que acontecido nas dependências do CONTRATANTE;

**3.1.13** Não subcontratar ou transferir a terceiros, nem mesmo parcialmente, a execução do presente objeto, sem prévio consentimento por escrito da Contratante, sob pena de incorrer nas penalidades nele previstas;

**3.1.14** Assumir todos os gastos e despesas decorrentes, direta ou indiretamente, da execução do presente objeto;

**3.1.15** Responsabilizar-se ressarcindo todo e qualquer dano causado à Contratante ou a terceiros, em decorrência de ação ou omissão de seus empregados;

**3.1.16** Guardar sigilo absoluto sobre as informações que vier a ter conhecimento por força da contratação;

**3.1.17** Apresentar, sempre que solicitado pelo gestor do contrato, no prazo máximo estipulado no pedido, documentação referente às condições exigidas no instrumento contratual;

**3.1.18** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

**3.1.19** Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados;

**3.1.20** Cumprir fielmente as obrigações deste instrumento.

### **3.2 A Contratante obriga-se a:**

**3.2.1** Receber provisória e definitivamente o objeto, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

**3.2.2** Acompanhar e fiscalizar, através de servidor ou comissão especialmente designada, o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte desta;

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

**3.2.4** Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente;

**3.2.5** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato;

**3.2.6** Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no edital e na licitação;



**3.2.7** 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.

#### **4. CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO**

**4.1** O prazo para pagamento será de até **15 (quinze) dias úteis**, contados do recebimento definitivo dos materiais pelo fiscal de contratos através do “atesto” da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

**4.1.1** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

**4.1.2** O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

**4.1.3** A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada na forma eletrônica consoante protocolo de ICMS nº 85 de 09 de Julho de 2010.

**4.1.4** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**4.2** Antes do pagamento, a Contratante verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da Contratada no SICAF e/ou nos sites oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

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

**4.3.1** 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.

**4.4** O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, da seguinte forma:

**4.4.1** O valor do contrato será depositado na conta-corrente, agência e estabelecimento bancário indicados pela Contratada.

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

**4.6** A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.



**4.7** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

**EM = Encargos moratórios**

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

**VP = Valor a ser pago**

**I = Índice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:**

$$I = \frac{(TX)}{365} \qquad I = \frac{(6/100)}{365} \qquad I = 0,0001644$$

## 5. CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E FORMA DE ENTREGA

**5.1** A entrega total do objeto deverá ocorrer conforme prazo e forma de entrega estabelecidos no termo de referência;

**5.2** O recebimento do objeto se efetivará em conformidade com os Artigos 73 a 76 da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações, mediante recibo, nos seguintes termos:

**5.2.1 PROVISORIAMENTE**, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da efetiva entrega junto ao Setor de Almoxarifado do *Campus Araquari* do Instituto Federal Catarinense, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com as especificações; e

**5.2.2 DEFINITIVAMENTE**, pela Nutricionista, após a verificação da qualidade, quantidade, características e especificações do objeto e consequente aceitação do responsável do setor competente, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da comunicação pelo Órgão.

**5.3** Constatado que o objeto recebido não atende as especificações estipuladas neste Edital, o órgão responsável pelo recebimento expedirá ofício à empresa vencedora, comunicando e justificando as razões da recusa, e ainda, notificando-a a efetuar o fornecimento do objeto em questão no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sendo que todas as despesas tais como: frete, impostos, taxas, tributos, fretes, seguros e demais custos ou encargos fiscais previstos na legislação pertinente, bem como os constantes na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e civil decorrente, correrão por conta da empresa vencedora dos produtos;

**5.4** Decorrido o prazo estipulado na notificação, sem que tenha havido a troca do objeto recusado, o órgão solicitante dará ciência à Diretoria Administrativa e Financeira da CONTRATANTE, através de Comunicação Interna, a fim de que se proceda a abertura de processo de penalidade contra a empresa, de acordo com as normas contidas na Lei 8.666/93 e alterações, para aplicação das sanções previstas neste Edital;

**5.5** Será recusado o objeto que não atender às especificações do edital ou que não estiver adequado para uso;

**5.6** O Setor de Patrimônio do Instituto Federal Catarinense oferece as condições necessárias de guarda e armazenamento do objeto, que não permitam a deterioração do equipamento;



**5.7** Relativamente ao disposto nos presentes itens e respectivos subitens, aplicam-se subsidiariamente, as disposições da Lei nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor;

**5.7.1** Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas no Termo de Referência e de acordo com os termos da proposta, promovendo, quando requerido, sua substituição.

## **6. CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO**

**6.1** O período de vigência do Contrato ficará adstrito à vigência do respectivo crédito orçamentário, com eficácia após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

**6.2** Não haverá prorrogação contratual.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO VALOR DO CONTRATO**

**7.1** A Contratante pagará à Contratada, nos termos da adjudicação e homologação do resultado pela Diretora Geral deste Instituto, o valor total de até R\$ (XXXXXX), relativo ao valor total do(s) item(ns) mencionado(s) na cláusula segunda de acordo com o cronograma de entrega e conforme fixado na proposta da vencedora, já incluídas as taxas, títulos incidentes e deduzido o desconto, se houver, concedido pela CONTRATADA.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – DA GARANTIA E DA FISCALIZAÇÃO**

**8.1** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consiste na verificação da conformidade do fornecimento dos bens de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um representante da Administração, especialmente designado, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

**8.2** As despesas e custos de materiais e mão de obra que envolvem a substituição do bem, no período da garantia, correram por conta da CONTRATADA.

**8.3** Recebido definitivamente o objeto, se a qualquer tempo durante sua utilização normal, vier a se constatar incompatibilidade dos itens/equipamentos entregues com as especificações que foram contratadas exigidas no termo de referência deste edital, proceder-se-á com a solicitação de substituição dos itens/equipamentos, substituição que deverá ocorrer no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da notificação da irregularidade pelo Contratante, sendo que todas as despesas tais como: frete, instalação, impostos, taxas, tributos, seguros e demais custos ou encargos fiscais previstos na legislação pertinente, bem como os constantes na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e civil decorrente, correrão por conta da empresa contratada.

**8.4** Durante a vigência deste Contrato, o fornecimento será acompanhado e fiscalizado por servidor designado para esse fim, representando o CONTRATANTE.

**8.5** O representante anotarará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

**8.6** As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.



**8.7** A **CONTRATADA** poderá manter preposto, aceito pela Administração do **CONTRATANTE**, durante o período de vigência deste Contrato, para representá-la sempre que for necessário

## **9. CLÁUSULA NONA - DAS ALTERAÇÕES**

**9.1** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**9.2** A **CONTRATADA** ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

## **10. CLAUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES**

**10.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520 de 2002, do Decreto nº 3.555 de 2000 e do Decreto nº 5.450 de 2005 a **licitante/Adjudicatária** que não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, apresentar documentação falsa, deixar de entregar os documentos exigidos no certame, não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade, comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal, fizer declaração falsa e/ou ensejar o retardamento da execução do certame.

**10.2** A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas anteriormente e com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

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

**10.2.2** Multa.

**10.2.2.1** Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, até o limite de 30 (trinta) dias, observadas as disposições do art. 412 do Código Civil.

**10.2.2.2** Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida podendo ser cumulada com a multa prevista no subitem **10.2.2.1**;

**10.2.3** Suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, por prazo não superior a 2 (dois) anos. (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).

**10.2.4** Impedimento de participar em licitação ou contratação com a Administração Pública Federal e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).

**10.2.5** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que



seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados.

**10.3** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

**10.5** 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.

**10.6** 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.

**10.7** Caso a Contratante determine a multa deverá esta ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – *Campus Araquari*.

**10.8** As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - MEDIDAS ACAUTELADORAS**

**11.1** Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**12.1** A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores.

**12.2** A rescisão deste Contrato poderá ser:

**12.2.1** Determinada por ato unilateral e escrito da Administração do **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a **CONTRATADA** com a antecedência mínima de **30 (trinta) dias**;

**12.2.2** Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração do **CONTRATANTE**.

**12.2.3** Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

**12.3** A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**12.4** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

**12.4.1** Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei



8.666/93, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

**12.4.1.1** pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão.

**12.4.2** A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará na retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**13.1** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação: **Fonte: xxxxxxxxxxxxxx, Programa de Trabalho: xxxxxxxxxxxx e Elemento de Despesa: xxxxxxxxxxxxxx. Nota de Empenho: xxxxxxxxxxxxxx.**

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

**14.1** Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 10.520, de 2002, no Decreto nº 5.450, de 2005, no Decreto nº 3.555, de 2000, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, no Decreto nº 3.722, de 2001, na Lei Complementar nº 123, de 2006 e na Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA -DISPOSIÇÕES GERAIS

**15.1** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

**15.2** Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Santa Catarina, Subseção Judiciária de Joinville/SC, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem, para dirimir quaisquer questões oriundas deste Contrato.

E por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente termo lavrado em duas vias de igual teor e forma, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Araquari /SC, xx de xxxxxx de 2016.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA