

PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS

Nº 65/2015

CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA
O CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE DO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA, IFSC.**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 65/2015

DATA DA ABERTURA: 18/06/2015 às 14h00

LOCAL: www.comprasnet.gov.br

FONE: (48) 3877-8403



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

IF-SC

Fls. n° ____

A empresa interessada na participação do Pregão nº 65/2015 deverá preencher as informações solicitadas neste formulário, e remetê-lo para o IFSC via e-mail compras.continente@ifsc.edu.br, caso contrário o Pregoeiro exime-se da obrigação de comunicar diretamente ao interessado, possíveis alterações no Edital, bem como de esclarecimentos posteriores.

TERMO DE RETIRADA DO EDITAL - PREGÃO Nº 65/2015

Empresa:

Endereço:

CNPJ:

Responsável pela empresa:

Telefone:

Fax:

e-mail:

Florianópolis, de _____ de 2015.

OBS.: É DISPENSADO O ENVIO DESTE QUANDO O DOWNLOAD DO EDITAL FOR REALIZADO PELO SITE COMPRASNET.



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

IF-SC

Fls. n° _____

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 65/2015 - IFSC

A Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, IFSC, no uso de suas atribuições, torna público que às 14h00 do dia 18/06/2015, será realizada, por Pregoeiro(a) designado(a) pela Portaria nº 03, 26 de janeiro de 2015, licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, por meio de REGISTRO DE PREÇOS, do tipo “MENOR PREÇO” e por preço unitário por item, cujo objeto é a **aquisição de insumos alimentícios para atender a necessidade do Câmpus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina**, conforme descrito neste Edital e em seus Anexos. O presente certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto nº 3.555, de 08/08/2000, alterado pelos Decretos nº 3.693, de 20/12/2000 e nº 3.784, de 06.04.2001, Decreto nº 5.450, de 31/05/2005, Decreto nº IN RFB 1.234, 11 de janeiro de 2012, Lei nº12.440 de 07/07/2011 e Decreto n. 7.892, de janeiro de 2013, Decreto Nº 8.250, de 23 de maio de 2014, subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93, de 21/06/93 e suas alterações, pela Instrução Normativa nº 02 da SLTI de 11 de outubro de 2010, Lei Complementar nº 123 de 14/12/06, Decreto nº 6.204/07, Instrução Normativa nº 01 SLTI, de 16 de janeiro de 2010, Instrução Normativa Nº 03 SLTI, de 16 de dezembro de 2011, Instrução Normativa SLTI Nº 1 DE 26/03/2014, Instrução Normativa Nº 6, de 25 de julho de 2014, Instrução Normativa Nº 5 de 27/06/14 e demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e em seus anexos, constantes do Processo nº 23292.007686/2015-11. O edital e seus anexos poderão ser obtidos no Portal de Compras do Governo Federal, www.comprasnet.gov.br e no site oficial do IFSC, www.ifsc.edu.br. O recebimento das propostas será através do Sistema Comprasnet, a partir do dia 08/06/2015. A data de abertura do certame para recebimento dos lances é a definida no item 2. As informações relativas à presente licitação poderão ser obtidas junto à Coordenadoria de Compras do Câmpus Florianópolis-Continente situado à Rua 14 de julho, 150 - Bairro Coqueiros - Florianópolis - SC. CEP: 88.075-010 Tel (48) 3877-8403 ou e-mail: compras.continente@ifsc.edu.br

1 DO OBJETO

1.1 **Aquisição de insumos alimentícios para atender as necessidades do Câmpus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina**, conforme apresentado no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

1.2 O Registro de Preços, decorrente deste Pregão Eletrônico, não será superior a 12 (doze) meses. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, este IFSC poderá ou não contratar o objeto deste Pregão.

2 DA ABERTURA

2.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico (comunicação pela Internet), dirigida pelo (a) Pregoeiro (a), a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

PRAZO PARA ENVIO DE PROPOSTA: da data da liberação do Edital no Comprasnet até o horário limite de início da sessão pública.



DATA DA ABERTURA	18/06/2015
HORA DA ABERTURA	14h00 (Horário de Brasília)
ENDEREÇO ELETRÔNICO	www.comprasnet.gov.br
UASG	158516

3 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão, as empresas que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos, e estiverem devidamente credenciadas na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação SLTI, por meio do Site www.comprasnet.gov.br, para acesso ao sistema eletrônico.

3.1.1 Possuam registro no Sistema Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), com os seguintes níveis de credenciamento:

- I - Credenciamento;
- II - Habilitação Jurídica;
- III - Regularidade fiscal federal;

3.1.2 Esse registro também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

3.2 O Pregão será conduzido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, com apoio técnico e operacional do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, representado pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

3.3 A participação no Pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento de proposta de preço em data e horário previsto neste Edital; exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

3.4 Como requisito para a participação no pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que se enquadra na condição de Microempresa e/ou Empresa de Pequeno Porte, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências previstas neste Edital, que a empresa está enquadrada como ME/EPP (quando assim o for), que sua proposta é absolutamente independente em relação aos demais licitantes participantes e que possui certificações emitidas por instituições públicas ou privadas para usufruir dos benefícios concedidos pelo Decreto 7.174/2010 (quando assim a possuir).

3.4.1 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital, exceto a licitante beneficiada com a Lei Complementar 123/06 que poderá apresentar a documentação de regularidade fiscal vencida no momento do Pregão e terá até 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação do(a) Pregoeiro(a), para comprovar a sua regularização.

3.5. Não poderão participar da presente licitação as interessadas que estejam enquadradas em um ou mais dos itens a seguir:

3.5.1 Cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a UNIÃO;



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

IF-SC

Fls. n° ____

- 3.5.2 Tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- 3.5.3 Se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação, bem como licitantes que se apresentem constituídas na forma de empresas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 3.5.4 Empresa ou sociedade estrangeira que não funcione no país;
- 3.5.5 Empresa que não comprove através de seu Contrato Social Vigente que possui atividade econômica principal ou secundária compatível com o objeto desta licitação;
- 3.5.6 Empresa licitante de sócios, diretores ou responsáveis técnicos que tenham vínculo empregatício com servidor do IFSC;
- 3.5.7 Empresa que tenha em seu quadro societário ou que mantenham vínculos de natureza técnica, comercial, econômica ou financeira com servidor do IFSC;
- 3.5.8 Não se enquadrem como ME e/ou EPP;
- 3.5.9 Cooperativas de mão de obra, em cumprimento do que determina o Termo de Conciliação Judicial celebrado entre o Ministério Público do Trabalho e a União, homologada em 5/06/2003, nos autos do processo nº 01082-2002-020-10-00-0.

4 DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 4.1 Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço eletrônico compras.continente@ifsc.edu.br, cabendo ao(à) Pregoeiro(a) decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 4.2. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o segundo dia útil que anteceder à data de realização do Pregão, hipótese em que a comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso.
- 4.3. Não serão reconhecidas as impugnações interpostas, vencidas os respectivos prazos legais.
- 4.4. Acolhida à petição contra o ato convocatório será definida e publicada nova data para a realização do certame.

5 DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

- 5.1 A licitante e seu representante legal deverão estar previamente credenciados junto ao órgão provedor (SLTI), no prazo de 03 (três) dias úteis antes da data da realização do pregão.
- 5.2 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (§ 1º, Art. 3º do Decreto n.º 5.450/05), no site www.comprasnet.gov.br.
- 5.3 O credenciamento do licitante, bem assim a sua manutenção, dependerá de registro obrigatório no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, com os seguintes níveis de credenciamento:

- I - Credenciamento;
- II - Habilitação Jurídica;
- III - Regularidade fiscal federal;

- 5.3.1 Esse registro também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

5.4 O **login** e senha fornecidos não permitem a participação no Pregão Eletrônico caso não ocorra a efetivação do registro cadastral no SICAF, no mínimo no nível Credenciamento.

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

5.6 Quando do preenchimento dos formulários eletrônicos para obtenção do credenciamento, os dados referentes a materiais e/ou serviços integrantes da linha de aquisição devem ser compatíveis com o objeto constante do ato constitutivo, contrato social ou estatuto, sendo considerado o registro na Receita Federal da Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE - conforme o Art. 12 da IN 02/2010 da SLTI.

5.7 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica (§ 6º, Art. 3º do Decreto nº 5.450/05).

5.8 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros (§ 5º, Art. 3º do Decreto n.º 5.450/05).

6 DO ENVIO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 Os documentos de habilitação (certidões negativas, atestados de capacidade técnica e demais documentos constantes no ITEM 11 deste edital) e a **PROPOSTA DE PREÇO** deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil e poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou pelo(a) Pregoeiro(a) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina ou sua Equipe de Apoio, ou por meio de publicação em órgão de imprensa oficial.

6.1.1 Os Documentos em língua estrangeira que sejam solicitados em idioma oficial do Brasil, deverão ser traduzidos por tradutor juramentado no Brasil.

6.1.2 Certificados, manuais, fôlder e demais documentos necessários para a avaliação da proposta de preços, deverão ser apresentados em língua inglesa ou idioma oficial do Brasil sem a necessidade de tradução.

6.2 Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame licitatório apresentados em língua estrangeira deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado no Brasil.

6.3 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.

6.4 Os documentos a serem enviados via fax, se não estiverem com data e horário identificados corretamente (configuração do aparelho de fax), esses dados serão anotados manualmente pelo(a) pregoeiro(a) ou servidor da comissão de apoio.

6.5 Os documentos originais, que deverão ser apresentados para a habilitação da licitante, não serão aceitos por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos, apenas como forma

de ilustração da proposta comercial.

7 DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E ABERTURA DA LICITAÇÃO

7.1 Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital, **que** inexistente de fato superveniente, impeditivo da habilitação no presente certame licitatório e, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

7.2 A licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que atende os requisitos do artigo 3º da Lei complementar 123/06. Em caso de não manifestação no momento do envio da proposta, as ME/EPP terão o tratamento igual às demais licitantes, não cabendo o direito de recursos posteriores.

7.3 O encaminhamento das propostas de preços só será permitido a partir da divulgação do Edital, através do site Comprasnet, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

7.4 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7.5 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

8 DA PROPOSTA DE PREÇO

8.1 Para formular e encaminhar a proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico (proposta de preço padrão do sistema), a licitante deverá estar ciente e levar em consideração, além das especificações e condições estabelecidas neste Edital, notadamente no **Anexo I**, o atendimento dos requisitos abaixo apresentados. Esclarecemos que, no início da sessão do Pregão, os campos do sistema eletrônico que o Pregoeiro tem acesso são os da Descrição Detalhada do Objeto, Quantidade e Preço. Os campos, Marca, Fabricante e Fornecedor são visualizados após concluída toda a fase de lances.

8.2 A proposta a ser encaminhada eletronicamente deverá especificar detalhadamente o objeto, contemplando as principais especificações técnicas, quantidade e preços expressos em real, com no máximo duas casas após a vírgula, com o preenchimento correto das informações em cada campo determinado no sistema eletrônico, para fornecimento nas condições e locais conforme consta no Anexo I deste Edital.

8.3 A licitante deverá preencher o campo da DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO, somente com as informações sobre o item, sendo DESCLASSIFICADAS as propostas que estiverem em desacordo com esta determinação.

8.3.1 Não serão aceitas descrições genéricas como: “conforme Edital”, “atendemos o Edital” dentre outras, sem especificar o material ofertado;

8.4 A licitante deverá preencher o campo **MARCA** com apenas uma **MARCA** do material ofertado, sendo desclassificadas as propostas que:



- a) não apresentarem a Marca (quando houver);
- b) apresentarem as expressões: “marca genérica”, “produto nacional”, “produto importado” dentre outras, como substituição de marca;
- c) indicarem mais de uma marca ou alternativa entre elas.

8.5 No Campo **Fabricante** deverá apresentar somente um fabricante do material, conforme a marca apresentada;

8.6 A licitante deverá manter a coerência dos preços de itens agrupados, quando no processo os apresentar desta forma, inclusive na fase de lances, para evitar preços inexequíveis ou acima do estimado, gerando a desclassificação de todo o grupo, porque a aceitação será efetuada por item e não será aceita a compensação de valores dos itens agrupados;

8.7 Todas as propostas **VENCEDORAS** devem, após a fase de lances, ser enviadas por fax ou e-mail, conforme modelo constante no Anexo II, no prazo determinado pelo Pregoeiro via chat;

8.8 O Pregoeiro poderá dispensar a apresentação da proposta escrita (por fax, e-mail ou convocação do Anexo pelo Sistema Comprasnet) para a sua avaliação, quando a descrição detalhada do objeto e a indicação do fabricante e marca forem suficientes para análise da área técnica, caso em que, individualmente, comunicará o item dispensado;

8.9 A proposta comercial a ser encaminhada acompanhando a documentação de habilitação, pela(s) empresa(s) vencedora(s) do(s) item(ns) será na forma do **Anexo II**, ou em modelo próprio da proponente, contendo, no mínimo, as mesmas informações previstas nas especificações mínimas definidas no termo de referência do Anexo I deste edital, com a descrição detalhada do objeto, fabricante, marca e modelo iguais aos apresentados no sistema eletrônico, prazo de garantia, validade da proposta, constando os preços propostos expressos em Real (R\$), em algarismos arábicos e também por extenso, com no máximo duas casas decimais após a vírgula, devidamente identificada em todas as folhas com número do CNPJ e timbre impresso da empresa, sem ressalvas, emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devendo suas folhas serem rubricadas e a última assinada e identificada por quem de direito. Na proposta apresentada deverá constar os preços unitários e totais de cada item, **bem como endereço eletrônico válido para atendimento ao ITEM 20.2.1 deste edital**;

8.10 Os preços propostos deverão ser fixos e irrevogáveis e nos lances que vier a fornecer já deverão estar incluídos todos os custos necessários para a aquisição do material, objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

8.11 O prazo máximo de entrega é 48 (quarenta e oito horas), ou prazo definido na especificação técnica do item, contados a partir do envio da Autorização de Fornecimento, com as quantidades especificadas;

8.12 A entrega dos produtos será parcelada, durante o prazo de validade da ata, nas condições e locais conforme consta no Anexo I;

8.13 Toda proposta entregue será considerada com prazo de validade de 100 (cem) dias, a contar da data de abertura deste Pregão, salvo se da mesma constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo. Havendo necessidade o IFSC poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade da proposta, pelo período de até 60 (sessenta) dias. Os preços registrados na Ata terão validade de 12 (doze) meses.



8.14 Não será permitida a cotação de quantidades inferiores àquelas compreendidas no Anexo I deste Edital, sob pena de desclassificação da proposta do item a que se referir;

8.15 Havendo apresentação de lances ou propostas com mais de 2 (duas) casas decimais após a vírgula, a licitante vencedora deverá efetuar a adequação para duas casas, com o arredondamento para o valor inferior ao apresentado no sistema. Caso a licitante não providencie essas correções, ela será efetuada pelo Pregoeiro(a);

8.16, Ocorrendo discordância entre os preços unitários e totais, prevalecerão os primeiros, e entre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos (na proposta escrita, enviada após a fase de lances);

8.17 Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto. Contudo, se a licitante for classificada na sessão de pregão para ofertar lances por meio do sistema eletrônico, poderá fazê-lo na forma e na oportunidade previstas neste Edital.

8.18 O equipamento deverá conter o prazo de garantia de no mínimo 01 (um) ano, se outro não estiver estabelecido na descrição de cada item no Termo de Referência - Anexo I, ou conforme o prazo estabelecido na proposta de preços, caso este seja maior que o mínimo estabelecido no edital.

8.19 Ocorrendo discordância entre a descrição detalhada inserida pelo IFSC no Sistema Comprasnet e o Edital, prevalecerão as informações contidas no Edital.

8.20 Ocorrendo discordância entre a descrição detalhada do(s) item(s) na nota de empenho e na proposta preços original assinada, prevalecerá a descrição da proposta de preços.

8.21 Porém, havendo discordância entre a marca contida na nota de empenho e a proposta original assinada, prevalecerá a marca constante no empenho, por ser a marca inserida pela empresa no sistema Comprasnet e registrada na ata da sessão do pregão.

9 DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

9.1 No dia e hora previstos no item 2 do presente Edital terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, quando o(a) Pregoeiro(a) verificará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no Edital. Caso constate irregularidade, promoverá a exclusão da proposta por item. Uma vez executado este procedimento, o(a) Pregoeiro(a) 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:

- a) que contiverem preços condicionados a prazos, vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;
- b) que na descrição detalhada forem totalmente omissas ou apresentarem somente expressões como: “conforme edital, atendemos o edital”; não apresentarem as informações principais sobre o material ofertado;
- c) que apresentarem preços ou vantagens baseados nas ofertas de outras licitantes;
- d) que não preencherem corretamente os campos do sistema eletrônico, de acordo com as informações solicitadas e determinadas no ITEM 08 deste Edital;

- e) que ofertem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles irrisórios ou de valor zero, não sendo possível comprovar a sua exequibilidade. Inclusive em itens que estiverem agrupados.
- f) que apresentarem a quantidade de cada item, inferior ao apresentado no Termo de Referência.
- g) que apresentarem no Sistema Comprasnet declaração falsa, principalmente com os termos do Decreto 7.174/2010.

9.3 O Pregoeiro, juntamente a Equipe de Apoio, analisará previamente as propostas cadastradas, de forma que, as propostas explicitamente contrárias ao Edital serão desclassificadas desde logo.

9.4 A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

9.5 Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

9.6 A Proposta de Preço será considerada completa, abrangendo todos os custos necessários à aquisição do(s) material(is).

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

10 DA ETAPA DE LANCES E DO JULGAMENTO

10.1. ETAPA DE LANCES

10.1.1 O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo (a) Pregoeiro (a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.1.2 Classificadas as propostas, o (a) Pregoeiro (a) dará início à fase competitiva, momento em que as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

10.1.3 Incumbirá ainda à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

10.1.4 As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

10.1.5 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

10.1.6 Serão aceitos 02 (dois) ou mais lances iguais, prevalecendo como critério para classificação aquele que for recebido e registrado primeiro.

10.1.7 Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedado à identificação da licitante.

10.1.8 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do (a) Pregoeiro (a).

10.1.9 O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.1.10 No caso de desconexão do (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

10.1.11 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do prego na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação (www.comprasnet.gov.br).

10.1.12 Encerrada a fase de lances, o sistema ordenará automaticamente as licitantes que apresentaram o melhor lance, sendo que, não haverá o critério de desempate previsto na no § 2º do artigo 44 da LC 123/06.

10.1.12.1 Os itens não agrupados com valores de até R\$ 80.000,00 são de participação exclusiva de ME/EPP em atendimento ao art. 48, I, da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014.

10.1.13 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 segundos, de acordo com a Instrução Normativa nº 3, da SLTI/MPOG, de 16 de dezembro de 2011.

10.1.14 Os lances enviados em desacordo com o item 10.1.13 serão descartados automaticamente pelo sistema. Artigo 3º da Instrução Normativa nº 3, da SLTI/MPOG, de 16 de dezembro de 2011.

10.2 JULGAMENTO

10.2.1 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

10.2.2 O julgamento das propostas obedecerá ao critério do **Menor Valor Unitário por item**.

10.2.3 Declarada encerrada a etapa competitiva, o(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente à(s) licitante(s) que tenha(m) apresentado o(s) lance(s) mais vantajoso(s) para redução, adequação ao valor estimado ou ainda aplicar o disposto do artigo 10 do Decreto lei 7.892/2013.

10.2.4 A negociação, bem como a aplicação do disposto do artigo 10 do decreto 7.892/2013, será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes e a inclusão na ATA dos preços das licitantes que aceitarem igualar suas propostas ao lance vencedor, se dará após o Sistema SIASG/Comprasnet permitir seu registro.

10.2.5 O pregoeiro solicitará, via chat, após a fase de lances, o envio de anexo com a proposta de preços e prospectos para ser efetuada a análise detalhada da especificação. A proposta de preços e prospectos solicitados devem ser encaminhados pelo Sistema Comprasnet, fax ou e-mail, conforme determinação do Pregoeiro na sessão do Pregão.

10.2.6 Se a(s) proposta(s) não for(em) aceitável(eis) ou estiver(em) em valor acima do estimado ou se a licitante não atender as exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta



subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

10.2.7 Caso julgue necessário, antes de concluir pela aceitabilidade da proposta, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar amostra e/ou prospecto ao licitante que estiver classificado em primeiro lugar. Na hipótese da amostra a sessão será suspensa e somente será retomada após a decisão do(a) Pregoeiro(a) sobre as amostras apresentadas. Quando a licitante for vencedora em vários itens, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar a amostra de somente de alguns itens, que servirá de parâmetro para a decisão sobre os demais. Prevendo o espaço físico para a guarda das amostras e economia para a licitante com o transporte.

10.2.8 A entrega/apresentação da(s) amostra(s) terá que ser feita no prazo MÁXIMO de 03 (três) dias úteis, **ou prazo definido pelo pregoeiro, contadas da solicitação formal**, via chat, no endereço em que o Pregoeiro determinar no sistema eletrônico, sob pena de desclassificação da(s) empresa(s) que entreguem a(s) amostra(s) em endereço diverso do informado no chat e/ou fora do prazo determinado.

10.2.9 As amostras deverão ser acompanhadas de ficha técnica dos produtos ofertados contendo suas características, especificações de acordo com o Edital e matéria prima utilizada. Deverá estar identificada, com etiquetas autocolantes, constando o nome da empresa, número da licitação e o número do item a que se refere;

10.2.10 Recebidas as amostras, a área requisitante efetuará a análise em até 03 (três) dias úteis, se não houver necessidade de pareceres externos ao IFSC, verificando a sua compatibilidade com o Anexo I e as propostas comerciais, e emitirá um parecer devidamente fundamentado, aprovando ou contraindicando o(s) item(ns) cotado(s);

10.2.11 Caso a(s) amostra(s), da (s) empresa(s) que ofertou(aram) o menor preço não seja(m) compatível(is) com o objeto da licitação, será(ão) convocada(s) a(s) empresa(s) subsequente(s), na ordem de classificação, para apresentação de amostra(s), no mesmo prazo do item 10.2.8, **sem prejuízo das sanções legais pertinentes ao licitante desclassificado por incompatibilidade do produto ofertado com as especificações do edital;**

10.2.12 As amostras aceitas ou incompatíveis ficarão sob a guarda do IFSC até a homologação do Pregão. Após a homologação, as amostras deverão ser retiradas no prazo máximo de 30 (trinta) dias, sendo que o IFSC não se responsabilizará por qualquer dano causado aos materiais durante o período de análise ou por eventual demora no recolhimento dos mesmos. **Após este período o IFSC providenciará o descarte das amostras.**

10.2.13 O(a) Pregoeiro(a) anunciará a(s) licitante(s) detentora(s) da(s) proposta(s) ou do(s) lance(s) de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) Pregoeiro(a) acerca da aceitação do(s) lance(s) de menor valor.

10.2.14 OS DOCUMENTO PARA ACEITAÇÃO, A PROPOSTA DEFINITIVA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO deverão ser ENTREGUES pela(s) empresa(s) vencedora(s) ao Pregoeiro dentro do prazo estipulado pelo pregoeiro, na sequência a seguir:

- a) Os documentos para aceitação das propostas deverão ser encaminhados eletronicamente pelo Anexo do Sistema Comprasnet ou pessoalmente. O prazo para recebimento da documentação será definido pelo pregoeiro no momento da convocação expressa pelo chat de acordo com o volume da documentação a ser encaminhada, não sendo este inferior a 02 (duas) horas.

- a.1) Os documentos enviados por e-mail devem ser digitalizados dos originais assinados;
- a.2) Os prazos a que se refere essa cláusula serão suspensos no período compreendido entre as 18h e 8h do dia subsequente, salvo em casos de determinação de prazo distinto, feita expressamente pelo pregoeiro no chat do Pregão Eletrônico.
- b) Os documentos para habilitação deverão ser enviados pelo correio ou entregues pessoalmente, em formato original ou cópia autenticada, dos documentos entregues pelo Anexo do Sistema Comprasnet, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, ou **prazo definido pelo pregoeiro, solicitado via chat**, a contar da formalização e definição da proposta no Pregão, para a Coordenadoria de Compras do Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC situado à Rua 14 de julho, 150 - Bairro Coqueiros - Florianópolis - SC. CEP: 88.075-010;
- c) A solicitação de documentos de HABILITAÇÃO COMPLEMENTARES obedecerão ao disposto na Instrução Normativa SLTI Nº 1 DE 26/03/2014, não sendo concedido prazo inferior a 02 (duas) horas para RECEBIMENTO deste documentos, por fax ou outros meios de transmissão eletrônica, conforme previsto no art. 25 do Decreto nº 5.450/2005.

10.2.15 A sessão do pregão será suspensa para aguardar o recebimento da documentação original, no prazo determinado no chat, para a habilitação da(s) licitante(s).

10.2.16 A(s) licitante(s) vencedora(s) que não cumprir(em) as determinações dos itens 10.2.8 e 10.2.13 será(ão) considerada(s) desistente(s), convocando-se a(s) segunda(s) colocada(s), sem prejuízo das sanções estabelecidas no item 20 deste Edital.

10.2.17 Todas as licitantes participantes deverão acompanhar a sessão, via chat, durante todas as fases do pregão, assumindo os ônus decorrentes da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

10.2.18 As licitantes convocadas que não apresentarem proposta de preço e/ou outros documentos solicitados de acordo com o Edital, no prazo determinado via chat, serão desclassificadas e consideradas desistentes, não sendo convocadas posteriormente para qualquer outro item que a empresa venha a se classificar, sem prejuízo aos itens já aceitos pelo pregoeiro(a).

11 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1 A comprovação da habilitação jurídica, da qualificação econômico-financeira e da regularidade fiscal na forma e condições estabelecidas neste Edital, será por meio de cadastramento no SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores), nos termos da Instrução Normativa nº 02, de 11/10/2010, da SLTI, assegurado à já cadastrada o direito de encaminhar, via fax, a documentação atualizada e regularizada na própria sessão do Pregão. Serão realizadas consultas ao SICAF e CEIS (Cadastro de Empresas Inidôneas ou Suspensas - www.portaltransparencia.gov.br) e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - <http://www.tst.jus.br/certidao>), emitida exclusivamente pelo Tribunal Superior do Trabalho, sendo inabilitadas as empresas consideradas inidôneas ou que estiverem suspensas para contratação com a União. Além destas consultas será necessária apresentação da documentação relacionada no item 11.1.4.



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

IF-SC

Fls. nº ____

- a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme §1º art.43 lei Complementar 147/2014. Neste caso, a sessão será suspensa para aguardar o envio da documentação, com data e horário de retorno definidos pelo Pregoeiro.
- b) Havendo necessidade a licitante poderá solicitar, por escrito, a prorrogação do prazo, por mais 05 (cinco) dias úteis.
- c) As demais licitantes deverão apresentar a documentação dentro do horário definido pelo Pregoeiro durante a sessão.

11.1.1 O cadastramento no SICAF deverá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos/entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que integram o Sistema de Serviços Gerais - SISG, após seguidas as instruções contidas no site www.comprasnet.gov.br.

11.1.2 Para a habilitação regulamentada neste item, o interessado deverá atender às condições exigidas para o cadastramento no SICAF, apresentando a documentação discriminada na Instrução Normativa nº 02, de 11/10/2010, da SLTI, ao órgão cadastrador para validação do respectivo cadastro, até o terceiro dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública na internet.

11.1.3 No caso de atualização do cadastro realizado no prazo definido acima, porém não constante no SICAF, a interessada deverá comprovar, na própria sessão do Pregão, o cumprimento desta exigência, sendo a licitante considerada habilitada neste quesito. A **contratação** somente se efetivará no caso de o cadastramento ser efetivado pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - MPOG.

11.1.4 O(a) Pregoeiro(a) solicitará, via Chat, à (as) licitante(s) com o menor preço por item/grupo, a proposta e os documentos de habilitação, abaixo relacionados, que deverão ser transmitidos no prazo a ser definido pelo pregoeiro via chat, não sendo este inferior a 02 (duas) horas, conforme volume de documentação a ser recebido pelo Anexo do Sistema Comprasnet;

11.1.4.1 - A solicitação de documentos de **HABILITAÇÃO COMPLEMENTARES** obedecerão ao disposto na Instrução Normativa SLTI Nº 1 DE 26/03/2014, não sendo concedido prazo inferior a 02 (duas) horas para RECEBIMENTO deste documentos, por fax ou outros meios de transmissão eletrônica, conforme previsto no art. 25 do Decreto nº 5.450/2005.

- a) **Como requisito para a habilitação no Pregão**, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que inexistem fatos supervenientes, impeditivos da habilitação no presente certame licitatório;
- b) **Como requisito para a habilitação no Pregão**, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;
- c) **Como requisito para a habilitação no Pregão**, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que apresenta proposta absolutamente independente em relação aos demais licitantes participantes deste Pregão Eletrônico, por consequência, incapaz de frustrar o caráter competitivo da

presente licitação;

- d) **Atestado de capacidade técnica**, que comprove já ter fornecido material compatível com o objeto da presente licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando CNPJ, assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de execução, e a qualidade dos materiais.
- e) **Como requisito para habilitação no Pregão**, a licitante deverá apresentar a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida exclusivamente pelo Tribunal Superior do Trabalho (<http://www.tst.jus.br/certidao/>), com validade de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de sua emissão conforme Lei N° 12.440, de 7 de julho de 2011.
- e.1) Caso a empresa não apresente a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) conforme solicitado, **para fins de HABILITAÇÃO** o pregoeiro efetuará consulta a online.

1.1.5. Os documentos enviados por fax ou e-mail deverão ser reenviados (originais ou cópias autenticadas) pelo correio ou pessoalmente, no prazo MÁXIMO de 03 (três) dias úteis, ou prazo definido pelo pregoeiro, solicitado via chat, a contar da formalização e definição da proposta no Pregão, para o IFSC - Coordenadoria de Compras do Câmpus Florianópolis-Continente situada à Rua 14 de julho, 150 - Bairro Coqueiros - Florianópolis - SC. CEP: 88.075-010.

SALIENTAMOS QUE OS DOCUMENTOS DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS PARA O PREGOEIRO NO PRAZO DETERMINADO.

12 DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

12.1 Efetuados os procedimentos previstos nos itens 7, 9 e 10 deste Edital, e sendo aceitável(eis) a(s) proposta(s) classificada(s) em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) procederá, imediatamente após o recebimento da documentação, à verificação do atendimento das condições de habilitação da(s) licitante(s).

12.2 A regularidade do cadastramento da licitante no SICAF, será confirmada por meio de consulta "on-line".

12.3 Procedida à consulta, será impressa declaração demonstrativa da situação da licitante (IN - SLTI n° 02/2010), a qual será juntada ao processo de licitação.

12.4 Caso a ME e/ou EPP apresentar algum documento vencido relativo à regularidade fiscal esse poderá ser enviado em até 05 (cinco) dias úteis, a documentação atualizada e regularizada, na fase de habilitação, por meio do e-mail compras.continente@ifsc.edu.br devendo, posteriormente, encaminhar ao (à) Pregoeiro (a), os originais ou cópia autenticada, no prazo de 03 (três) dias úteis, ou prazo definido pelo pregoeiro, solicitado via chat, caso em que a sessão será suspensa pelo pregoeiro para aguardar o documento e retornará após a data fixada pelo mesmo.

12.5 As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

12.6 Se a(s) licitante(s) desatender(em) às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a(s) oferta(s) subsequente(s), verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da(s) licitante(s), na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a(s) respectiva(s) licitante(s) declarada(s) vencedora(s) e a ela(s)



adjudicado(s) o(s) item(n)s objeto(s) do certame, pelo(a) Pregoeiro(a).

12.7 Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, será feita, pelo(a) Pregoeiro(a), a adjudicação do(s) item(ns) objeto(s) da licitação à(s) licitante(s) declarada(s) vencedora(s), com posterior encaminhamento dos autos a Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, para homologação e decisão quanto à contratação; na hipótese de existência de recursos, os procedimentos são os descritos no item 13.

12.8 A indicação do(s) lance(s) vencedor (es), a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas no artigo 30 do Decreto n.º 5.450/2005, e na legislação pertinente.

12.9 Não será aceito nenhum protocolo de entrega em substituição aos documentos relacionados no Edital.

12.10 A Administração reserva-se o direito de julgando necessário, proceder a diligências junto aos órgãos emitentes das certidões, bem como solicitar esclarecimentos ou informações complementares relativas a quaisquer dos documentos apresentados.

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

12.12 Serão sanados pelo (a) Pregoeiro(a), através de informações ou diligências requeridas, quaisquer erros evidenciados como meramente formais.

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

12.14 Não havendo ME e/ou EPP interessadas em participar da presente licitação, caracterizando-a como “Licitação Deserta”, ou no caso previsto no artigo 49, parágrafo II do Decreto 6.204/2007, caracterizando a aquisição como não vantajosa para a administração pública, os valores apresentadores serem muito superiores ao valor estimado para a contratação a Administração Pública poderá repetir o processo sem o caráter de exclusividade previstos no art. 6º do Decreto 6.402/2007.

13 DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, ao final da sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do Sistema Comprasnet, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias, também em meio eletrônico no Sistema Comprasnet, para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, através de campo próprio, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.1.1 O Pregoeiro decidirá em até 05 (cinco) dias úteis, após o término do prazo de contrarrazões.

13.2 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção em recorrer,



importará na decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado a adjudicar o(s) objeto(s) à(s) licitante(s) declarada(s) vencedora(s).

13.3 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.4 O recurso contra a decisão do (a) Pregoeiro (a) não terá efeito suspensivo.

13.5 Dos atos da Administração, decorrente da aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93, caberá:
I - **recurso**, dirigido à Reitora do IFSC, interposto no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, a ser protocolizado no endereço referido no subitem 21.14 deste Edital, nos casos de:

- a) Anulação ou revogação da licitação;
- b) Rescisão do contrato, a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666/93;
- c) A aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou multa;

II - **representação**, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do contrato, de que não caiba recurso hierárquico;

III - **pedido de reconsideração** de decisão do Ministro da Educação, no caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no prazo de 10 (dez) dias úteis da intimação do ato.

13.6 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-lo devidamente informado àquela autoridade. Neste caso, a decisão deverá ser proferida dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade (§ 4º do artigo 109 da Lei nº 8.666/93).

13.7 A intimação dos atos referidos nas alíneas a e b do subitem 13.5 será feita mediante publicação no Diário Oficial da União.

13.8 Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

13.9 Julgados os recursos, a Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina fará a adjudicação do(s) objeto(s) licitado(s) à(s) licitante(s) declarada(s) vencedora(s), homologará a licitação e decidirá quanto à contratação.

13.10 Não serão reconhecidos os recursos interpostos após o encerramento da sessão, nem serão recebidas as petições de contrarrazões apresentadas intempestivamente ou em desacordo com o disposto neste Edital.

13.11 Após a Homologação do presente Processo Licitatório, os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na **Reitoria - Rua 14 de julho 150- Coqueiros - Florianópolis - SC, CEP:88075-010.**

14 DA HOMOLOGAÇÃO

14.1 Julgados os recursos (se houver) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina homologará a

licitação.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATO

15.1 O compromisso para a futura contratação será efetivado através da Ata de Registro de Preços (Anexo III - Minuta da Ata), que não será superior a 12 meses. Homologada esta licitação, o IFSC convocará as licitantes vencedoras para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de aquisição nas condições estabelecidas. A contratação do fornecedor será formalizada através da emissão da Autorização de Fornecimento, sempre que o IFSC julgar necessário, de acordo com suas necessidades e mediante emissão de nota de empenho, sendo que a licitante terá o prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento da convocação e nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos para retirar a Nota de empenho.

15.1.1 Será dispensada a celebração de instrumento específico de Contrato, na forma do dispositivo no art. 62 da Lei 8.666/93, sendo o mesmo substituído pelos seguintes instrumentos em conjunto:

- a) Este Edital com seus Anexos;
- b) A proposta escrita e os lances;
- c) Ata de Registro de Preços e seus anexos;
- d) A Autorização de Fornecimento e Nota de empenho;

15.2 Se a licitante vencedora não apresentar situação regular no SICAF, no ato da contratação, não apresentar a documentação exigida, ou se recusar injustificadamente em assinar a Ata de Registro de Preços ou a Autorização de Fornecimento (AF), no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da devida convocação, é facultado à Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina convocar as licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios efetuar a negociação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.2.1 Após a emissão da nota de empenho, a empresa será convocada, por e-mail, para optar pela retirada pessoal ou envio eletrônico da mesma, em até 03 (três) dias úteis.

15.3 O prazo de convocação poderá ser prorrogado, uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo IFSC.

15.4 A licitante vencedora se obriga a manter, durante toda a execução da ata, a compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, às mesmas condições da habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.5 Os produtos a serem fornecidos deverão ser entregues em até 30 (trinta) dias corridos, a partir da solicitação, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, em perfeitas condições de consumo e em conformidade com as especificações da proposta de preço e as especificações técnicas mínimas constantes do Edital.

15.6 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

15.7 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao



órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.7.1 A Ata poderá sofrer alterações de preços de acordo com as condições estabelecidas no arts. 18 e 19 do Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013.

15.8 Mesmo comprovada a ocorrência da situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

15.9 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, em atendimento ao § 1º do art. 12 do Decreto nº 7.892, de janeiro de 2013.

15.10 A Ata de Registro de Preços não será superior a doze meses, conforme artigo 12º do Decreto 7.892, de janeiro de 2013.

15.11 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços fica definido pelo pelo IFSC em 100% (cem por cento) do quantitativo estimado.

15.12 A fiscalização será exercida no interesse do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

15.13 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta de preços do licitante vencedor deste certame, farão parte integrante da Autorização de Fornecimento (AF), independente de transcrição.

15.14 Para cada solicitação de materiais, o IFSC emitirá uma Autorização de Fornecimento (AF) e Nota de Empenho. A AF e Nota de Empenho substituirão o Contrato conforme previsto na Lei 8.666/93.

15.14.1 O IFSC não se obriga a adquirir os quantitativos totais previstos nesta licitação, sendo a conveniência restrita ao orçamento e as necessidades de cada Campus.

15.15 A empresa fica obrigada a apresentar ao órgão ou à entidade, quando da assinatura da Declaração de Concordância à Ata de Registro de Preços, declaração de acordo com art. 6º da IN RFB 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e anexo V deste Edital.

16 DOS USUARIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e regras estabelecidas na Lei 8.666/93, no Decreto 7.892/13, na IN-MARE nº 08/98 e IN-SEAP 04/99, relativas à utilização do Sistema de Registro de Preços.

16.2. Havendo remanescente de material a ser entregue, inclusive em função do direito de acréscimo, não exercido pelos órgãos ou entidades usuárias do registro, poderão estas autorizar o IFSC a proceder o devido apostilamento na respectiva Ata de registro de preços e acatar os eventuais pedidos de outros órgãos e ou entidades da Administração não participantes desta Licitação.

16.3 O IFSC é o órgão responsável pelos atos, controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada

a ordem de registro e os quantitativos a serem contratados, o fornecedor para o qual será emitida a autorização de fornecimento/pedido.

16.4 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, conforme redação dada pelo art. 22 § 6º do, Decreto 7.982, de janeiro de 2013.

17 DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO

17.1 A inexecução total ou parcial dos instrumentos previstos nas alíneas a), b) e c) do item 15.1.1 enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93.

17.2. Os procedimentos de rescisão, tanto os amigáveis, como os determinados por ato unilateral da Contratante, serão formalmente motivados, asseguradas, à Contratada, na segunda hipótese, a produção de contraditório e a dedução de ampla defesa, mediante prévia e comprovada intimação da intenção da Administração para quê, se o desejar, a Contratada apresente defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados de seu recebimento e, em hipótese de desacolhimento da defesa, interponha recurso hierárquico no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da intimação comprovada da decisão rescisória.

17.3 Quanto a sua forma a rescisão poderá ser:

- a) por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93;
- b) amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração e;
- c) judicial, nos termos da legislação.

18 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1 As possíveis despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá no exercício de 2015/2016 através das seguintes Dotações Orçamentárias da União: Órgão/Unidade 158516 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina: Programa de Trabalho resumido: 088822; Natureza da Despesa: 339030; Material Consumo, Fonte: 0112000000.

19 DO PAGAMENTO

19.1 O pagamento será efetuado pelo IFSC, em moeda nacional, mediante Ordem Bancária, e ocorrerá até o 15º (décimo quinto) dia útil após o recebimento definitivo por servidor do IFSC, observando-se, antes do pagamento, a comprovação da regularidade do cadastramento no SICAF.

19.1.1 O recebimento dos materiais será provisório na entrega, havendo o recebimento definitivo em até 10 (dez) dias úteis.

19.2 A critério da Contratante, poderão ser utilizadas parte dos pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras, de responsabilidade da Contratada.

19.3 Em atendimento ao Protocolo ICMS nº 42/2009 e Protocolo CONFAZ/ICMS nº 191, ficam obrigadas a emitir Nota Fiscal Eletrônica NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, todas as empresas que realizarem operações com a Administração Pública



19.4 A nota fiscal eletrônica deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outros CNPJs, mesmo aqueles de filiais ou da matriz.

19.4.1 A nota fiscal eletrônica deverá ser emitida com o CNPJ do Câmpus requisitante, conforme descrição abaixo:

CÂMPUS	CNPJ
Florianópolis-Continente	11.402.887/0004-03

19.5 Serão retidos na fonte os Impostos sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), bem como a Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), a Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e a Contribuição para o PIS/PASEP sobre os pagamentos efetuados, utilizando-se as alíquotas previstas para o objeto desta licitação, conforme IN RFB 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

19.6 Não haverá a retenção prevista no subitem 19.5 caso a Contratada seja optante pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou se encontre em uma das situações elencadas no artigo 4º da IN RFB 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

19.7 Para usufruir o direito, apresentado no subitem 19.5, a contratada deverá, quando da assinatura da Declaração de Concordância à Ata de Registro de Preços, apresentar a declaração, conforme art. 6º da IN RFB 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e anexo V deste Edital, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições de acordo com a legislação específica. A não apresentação da declaração implica na retenção integral dos impostos.

19.8 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa da Contratante, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira, devido pelo Contratante será calculado mediante aplicação da 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 da prestação a ser paga

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438,

Assim apurado:

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

TX = Percentual da Taxa anual = 6%.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICÁVEIS POR INADIMPLEMENTO

20.1 Em caso de não envio da amostra, dos documentos de habilitação de acordo com os itens 10.2.15 e 11.1.4, inexecução do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, quantidade inferior ao solicitado, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita às seguintes sanções administrativa, garantida prévia defesa:

I - advertência.

II - multas (que deverão ser recolhidas em favor do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Santa Catarina, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

- a) de 1% (um por cento) sobre o valor total do somatório dos itens entregues com atraso (AF), por dia de atraso na entrega do material, limitados a 10%(dez por cento) do mesmo valor.
- b) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento (AF), por infração a qualquer cláusula ou condição do Edital, não especificada na alínea “a” deste inciso, aplicada em dobro na reincidência.
- c) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta de preços vencedora, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preço ou deixar de apresentar os documentos exigidos, nos prazos e condições estabelecidas neste Edital.
- d) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta de preço, no caso de rescisão do contrato por ato unilateral da administração, motivado por culpa da Contratada, garantida prévia defesa, independente das demais sanções cabíveis;
- e) de 10% (dez por cento) sobre o valor total do somatório dos itens entregues em desacordo, por apresentação de marca e/ou modelo que não estão de acordo com a especificação do edital e apresentada na proposta de preço da licitante;
- f) de 5% (cinco por cento) do valor total do somatório dos itens entregues em desacordo com o Edital e a proposta de preços aceita na sessão do pregão;
- g) de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado, no caso de não-substituição do material no prazo determinado no Termo de Referência, caso não estaria de acordo com a especificação exigida em Edital, limitada a incidência a 10 (dez) dias úteis. Após o décimo dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do material e/ou a sua substituição, de forma a configurar, nessa hipótese inexecução parcial da obrigação assumida;
- h) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, no caso de cancelamento integral da ata por ato unilateral da administração, motivada por culpa da Contratada ou a pedido da mesma;

III - Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta de preço, não assinar a Ata de Registro de Preços ou não retirar a Nota de Empenho/Autorização de Fornecimento (AF), deixar de entregar documentação solicitada, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas no item 20.1, Il deste instrumento editalício.

20.2 No processo de aplicação de sanções, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla de-

fesa, facultada defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação.

20.2.1 - É **OBRIGATÓRIO** a apresentação de **ENDEREÇO ELETRÔNICO VÁLIDO EM SUA PROPOSTA DE PREÇOS BEM COMO NA DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** conforme Modelos anexos deste edital para fins de recebimento de notificações, comunicados, intimações, empenhos bem como Autorizações de Fornecimento.

- a) Empresas que retirarem o edital pelo Sistema Comprasnet, tem a obrigação de manter atualizado seu cadastro no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF)** para os fins expostos acima;
- b) Caso a Licitante/Fornecedor opte por enviar o Termo de Retirada de Edital, fica esta **OBRIGADA** a apresentar no mesmo um **ENDEREÇO ELETRÔNICO VÁLIDO** para os fins expostos acima.
- c) A Empresa assume o compromisso de receber as Autorizações de Fornecimento e Empenhos pelo e-mail institucional informado na **DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** concordando que não sendo confirmado o recebimento do e-mail, o IFSC considerará como recebido, iniciando a contagem do prazo de entrega. Assumindo o compromisso de avisar o IFSC quando houver mudança do e-mail.

20.3 As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

20.4 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada o valor devido será abatido da garantia, quando houver. Sendo a garantia insuficiente, deverá ser cobrado o valor complementar. A multa não paga será cobrada administrativa e/ou judicialmente, com a inscrição na Dívida Ativa da União.

20.4.1 Não havendo o pagamento da multa no vencimento constante na GRU e, inexistente garantia contratual, haverá a atualização dos valores conforme fórmula constante no item 19.7 deste Edital.

20.5 As sanções previstas nos incisos I e III da cláusula 20.1 poderão ser aplicadas juntamente a do inciso II, da mesma cláusula.

21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 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.

21.2 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.



21.3 É facultada ao (à) Pregoeiro (a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

21.4 Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

21.5 A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do certame não implicarão direito à contratação.

21.6 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 de Santa Catarina, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

21.7 A Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina 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.

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

21.9 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.

21.10 Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local, e horário anteriormente estabelecido.

21.11 A sessão pública poderá ser acompanhada pelos interessados através do sítio <http://www.comprasnet.gov.br> (Acesso Livre), local onde também ficará disponível a Ata de realização do certame, após o encerramento da sessão pública.

21.12 Cópia do Edital e seus Anexos estará disponibilizada nos sites <http://www.comprasnet.gov.br> e <http://www.ifsc.edu.br>.

21.13 As licitantes que retirarem o Edital na página do IFSC deverão encaminhar o termo de retirada de Edital para o e-mail compras.continente@ifsc.edu.br, para futura comunicação. A falta de remessa deste termo exime a Administração de comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório e de quaisquer informações adicionais.

21.14 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser recebidos pelo (a) Pregoeiro (a) no PRAZO MÁXIMO de 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço [E-MAIL DO COMPRAS DO CÂMPUS QUE IRÁ EXECUTAR O PE], os quais serão respondidos até 24 (vinte e quatro) horas ANTES DO HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO do pregão **EXCLUSIVAMENTE PELO SISTEMA COMPRASNET**, dando maior clareza e publicidade ao processo. Demais informações poderão ser obtidas no endereço - **Coordenadoria** de Compras do Câmpus Florianópolis-Continente situada à Rua 14 de julho, 150 - Bairro Coqueiros - Florianópolis - SC. CEP: 88.075-010. Tel (48)3877-8403.



21.15 Foro: As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária de Florianópolis/SC, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d” da Constituição Federal.

21.16 Os casos omissos serão resolvidos pelo (a) Pregoeiro (a).

21.17 Fazem parte integrante deste Edital:

- | | |
|-----------|---|
| Anexo I | Termo de Referência |
| Anexo II | Modelo de Planilha para Cotação |
| Anexo III | Minuta da Ata de Registro de Preços (com Anexos III-A e III-B) |
| Anexo IV | Modelo da Autorização de Fornecimento |
| Anexo V | Declaração do Simples Nacional (conforme IN RFB 1.234, de 11 de janeiro de 2012.) |

Florianópolis, 08 de junho de 2015.

MARIA CLARA KASCHNY SCHNEIDER
Reitora do IFSC



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

IF-SC

Fls. n° ____

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 65/2015 - IFSC

Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto no inciso I e II, do artigo 8º e inciso II do artigo 21 do Decreto 3.555/00 e inciso I e § 2º do artigo 9º do Decreto nº 5.450/05, de 31/05/2005.

1. INTRODUÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina pretende contratar pessoa jurídica, com base na Lei nº 10.520, de 17.07.2002, no Decreto n.º 5.450/05, de 31/05/2005, Decreto n. 7.892, de janeiro de 2013 e na Portaria MP/SLTI n.º 5 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP, de 11.06.2003, e subsidiariamente na Lei n.º 8.666/93, de 21/06/1993, Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014 e nas demais normas legais e regulamentares, por meio de Pregão Eletrônico, exclusivo para empresa ME/EPP para aquisição de insumos alimentícios para o Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC, relacionados na planilha de especificações técnicas mínimas.

2. OBJETO

Constitui objeto do presente pregão, selecionar fornecedor para possível aquisição de insumos alimentícios para o Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC, conforme descritos no item 08 deste Termo de Referência.

As especificações mínimas e quantidades dos itens estão apresentadas na planilha de especificações técnicas mínimas (item 08 deste Termo de Referência), que foi compilada de acordo com as solicitações e justificativas dos requisitantes.

3. JUSTIFICATIVA

O Câmpus Florianópolis-Continente em 2015 oferta cursos na área de Gastronomia e Serviços, os quais fazem uso de insumos alimentícios, são cursos de Formação Inicial Continuada regulares, Formação Inicial Continuada pelo Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC), cursos Técnicos PROEJA, Técnicos Subsequentes e Curso Superior, que envolvem a utilização de alimentos e bebidas para manipulação, preparo e serviços. Esse Câmpus oferta os seguintes cursos regularmente que utilizam os materiais estimados: Técnico em Panificação e Confeitaria, Técnico Proeja em Panificação e Confeitaria, Técnico em Eventos, Técnico em Gastronomia, Proeja Técnico em Gastronomia, Curso Superior em Tecnologia de Gastronomia, Proeja Técnico em Cozinha, Proeja FIC Panificação e Confeitaria, Aperfeiçoamento no Serviços de Vinhos, Coquetelaria. Além disso, também há as ofertas de cursos ligadas aos programas PRONATEC e Mulheres Mil: padeiro, garçom, auxiliar de cozinha, organização de eventos, pizzaiolo. Assim, os materiais estimados atenderão cerca de 800 alunos do IFSC, conforme os dados do SISTEC de fevereiro/2015.

A partir de uma concepção de que a qualidade da formação dos egressos de cursos desta natureza está diretamente relacionada com a capacidade que estes cursos possuem de estabelecer ligações entre os conhecimentos teóricos e os práticos, é de magna importância que a grade curricular preveja larga oferta deste último tipo de aula, colocando o aluno em permanente contato com a realidade vivenciada no mercado de trabalho. Faz-se necessária, portanto, a aquisição de insumos destinados a perfeita realização destas aulas práticas.

A quantidade para cada um dos itens em aquisição foi obtida através de levantamento efetuado pelos docentes responsáveis pelas Unidades Curriculares com tal demanda. Considerando: a natureza deste tipo de material, sujeito a constantes reajustes conforme variam a oferta e a demanda dos mesmos; a dificuldade de se estabelecerem quantidades exatas na contratação já que as turmas estão inevitavelmente sujeitas a evasão e/ou inchaço de alunos; a necessidade de entrega parcelada dos materiais; e finalmente, buscando otimizar os recursos disponíveis à Administra-



ção Pública é necessário que a entrega seja parcelada e conforme a necessidade dos cursos; e finalmente, buscando otimizar os recursos disponíveis à Administração Pública, sugere-se realizar Registro de Preços, com prazo de validade da Ata de um (1) ano, enquadrando a despesa na classificação orçamentária 33.90.30.07 - Material de Consumo - Gêneros de Alimentação.

4. GENERALIDADES

a - Os materiais deverão ser entregues nas quantidades determinadas na nota de empenho, nos Campi definidos em cada item, de acordo com os quantitativos descritos no item por respectivo Câmpus do IFSC, nos seguintes endereços:

b - Locais de Entrega:

CÂMPUS	ENDEREÇO
Câmpus Florianópolis-Continente	Rua 14 de Julho, 150- Coqueiros, Florianópolis/SC - CEP: 88.075-010, Fone (48) 3877-8400.

c - A contratada se obriga a entregar os materiais rigorosamente de acordo com as Especificações Técnicas Mínimas e nos locais indicados em cada item.

d - Em atendimento ao Protocolo ICMS nº 42/2009 e Protocolo CONFAZ/ICMS nº 191, ficam obrigadas a emitir Nota Fiscal Eletrônica NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, todas as empresas que realizarem operações com a Administração Pública.

d.i - A nota fiscal/fatura deverá ser sempre emitida com o CNPJ do Câmpus requisitante, conforme descrição abaixo:

CÂMPUS	CNPJ
Florianópolis-Continente	11.402.887/0004-03

e - Poderá haver a emissão de mais de uma nota fiscal/fatura para cada Nota de Empenho ou apenas uma nota fiscal/fatura e, para acompanhar as mercadorias para os Campi, notas de remessa de materiais, aceitas pela fiscalização estadual.

f - Na proposta a ser apresentada, deverá indicar o preço unitário por item, fixo e irrevogável, com somente duas casas após a vírgula, devendo já estar inclusos os impostos, taxas, fretes, seguros e as despesas decorrentes da aquisição dos materiais, bem, assim, deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos;

g - a proposta a ser apresentada não poderá ter validade inferior a 100 (cem) dias;

h - a licitante para ser contratada deverá possuir o cadastramento obrigatório no SICAF.

i - O valor total estimado da presente licitação é de **R\$ 119.316,16 (cento e dezenove mil, trezentos e dezesseis reais e dezesseis centavos)**.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a - Entregar os materiais nos endereços citados no item 4 deste termo e em perfeitas condições, nas quantidades e especificações apresentadas no item 8 deste Termo de Referência, e em conformidade com marca e modelo informados no sistema eletrônico.
- b - Os materiais deverão ser entregues nas quantidades e especificações requisitadas, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após o envio da Autorização de Fornecimento.
- c - Cumprir fielmente esta norma, de forma que os materiais relacionados sejam entregues com esmero e perfeição.
- d - Todos os itens constantes na autorização de fornecimento têm que ser entregues no mesmo momento, nas condições e locais conforme consta deste Anexo (**não será aceita a entrega parcelada dos itens**).
- e - Aguardar a conferência dos produtos no ato do recebimento. Havendo falta de produto, todo o material será devolvido (será aceito somente se a licitante encaminhar a solicitação de cancelamento do item faltante).
- f - Solicitar por escrito o cancelamento de algum item ou parte deste, para ser avaliado pela Reitoria, e assumir os ônus da aplicação das penalidades previstas neste Edital.
- g - Substituir os materiais, objeto deste Edital, que apresentarem qualquer tipo de defeito ou que estiverem fora das especificações contidas na proposta de preços, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após a comunicação formal do IFSC. Este prazo poderá ser prorrogado, desde que formalizado, justificado e aceito pelo IFSC. Esta prorrogação somente será aceita caso seja feita dentro do prazo da notificação.
- h - Materiais entregues em desacordo com o Edital e não retirados em até 05 (cinco) dias úteis após comunicação formal do IFSC, serão descartados. Este prazo poderá ser prorrogado, desde que formalizado, justificado e aceito pelo IFSC. Esta prorrogação somente será aceita caso seja feita dentro do prazo da notificação.
- i - Responder pelas perdas e danos causados por seus empregados, durante o fornecimento do material, ainda que involuntariamente, às instalações do prédio, máquinas, equipamentos e demais bens do IFSC, substituindo os referidos bens por outros semelhantes em prazo que lhe será expressamente combinado pela Contratante.
- j - Responder por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados, quando em serviço.
- k - Manter, durante a vigência das obrigações assumidas, as condições de Habilitação exigidas para este Pregão.
- l - Retirar a nota de empenho em até 03 (três) dias úteis, após a convocação.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a - Proporcionar à Contratada as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente o Contrato.
- B - Entregar os materiais dentro do 48 (quarenta e oito) horas consecutivas, após o envio da Autorização de Fornecimento.
- b - Prestar aos funcionários da contratada todas as informações e esclarecimentos necessários que eventualmente venham a ser solicitados sobre os materiais.
- c - Aplicar as penalidades cabíveis, previstas neste Edital, garantindo a prévia defesa.
- d - Efetuar o recebimento provisório no momento da entrega dos materiais e o definitivo no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após decorrido o prazo do recebimento provisório. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis, após o recebimento definitivo.
- e - Solicitar por escrito, durante o período de recebimento, a substituição dos materiais que apresentarem defeito ou não estiverem de acordo com a proposta.
- f - Solicitar à licitante vencedora que retire a nota de empenho, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação.



- g - Solicitar por escrito, durante o prazo de garantia, o conserto ou a substituição dos materiais que apresentarem defeito.
- h - Determinar as sanções administrativas decorrentes da inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante, que incluirão o registro de ocorrência junto ao SICAF e até restrições quanto à contratação junto a Administração Pública.

7. NORMAS GERAIS DE FORNECIMENTO

7.1 Do local e horário

7.1.1 Os itens deverão ser entregues no Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC situado na Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros - Coqueiros - Florianópolis - SC. CEP 88075-010. Dúvidas sobre a localização poderão ser retiradas através do telefone (48) 3877-8403;

7.1.2 Os materiais devem ser entregues de forma parcelada, de segunda a sexta-feira até as **15 (quinze) horas**, ficando vedada a entrega em outros horários a não ser que haja recomendação expressa em contrário por parte da Coordenação de Laboratórios de Alimentos e Bebidas do supracitado Câmpus;

7.2 Das condições gerais

7.2.1 Os produtos com prazo de validade deverão ser entregues com no máximo 25% do prazo de validade corrido;

7.2.2 Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, atóxicas, apresentando: data de fabricação e validade; nome e marca do produto; composição do produto (ingredientes); lote; número de registro no órgão oficial (quando necessário); peso; dados do fabricante (endereço, CNPJ, telefone de atendimento ao consumidor, etc.); condições de armazenamento;

7.2.3 As especificações e critérios técnicos particulares de cada produto são soberanos às normas gerais aqui explicitadas;

7.2.4 Deverá ser observada as condições de transporte necessárias para a garantia da qualidade e conservação dos materiais;

7.2.5 É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizados (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito do laboratório de alimentos e bebidas do Câmpus Florianópolis-Continente;

7.2.6 Todos os produtos de origem animal devem possuir o registro do SIM, SIE, e preferencialmente SIF (Serviço de Inspeção Municipal, Estadual e Federal do Ministério da agricultura);

7.3 Do transporte

7.3.1 O transporte deve impedir a contaminação e a deterioração do produto, garantindo assim a integridade e qualidade do mesmo;

7.3.2 Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico;

7.3.3 Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

7.3.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

7.3.5 O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene;

7.3.6 Não é permitido o transporte concomitante de alimentos crus com alimentos prontos para o consumo, caso haja risco de contaminação;

7.3.7 Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo;

7.3.8 A pessoa responsável pela entrega deverá apresentar-se limpa e uniformizada (com calça comprida, sapato fechado e camisa fechada);

7.3.9 A caixa utilizada para transporte do alimento deve ser constituída de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção e deve estar sempre limpa;

7.3.10 Tipo de veículo:

Tipo de veículo	Especificidades	Alimentos
Transporte fechado, isotérmico e refrigerado	Temperaturas de transporte devem seguir as recomendações abaixo ou as especificações do fabricante: - refrigerado - de 4 a 6°C, com tolerância até 7°C; - resfriado - de 6 a 10°C; - congelado - de -18 a -15°C, com tolerância até -12°C.	Frios, embutidos, defumados; carnes; aves; pescados; leite e laticínios.
Transporte fechado à temperatura ambiente	Garantir a imobilidade dos recipientes para assegurar a integridade dos produtos.	Demais itens.

7.4 Do pedido dos materiais

7.4.1 Os produtos serão solicitados ao longo do semestre, em conformidade com o planejamento das aulas;

7.4.2 Os pedidos serão efetuados através de Autorizações de Fornecimento que serão enviadas com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência à entrega.

7.5 Do recebimento dos materiais

7.5.1 Os produtos serão conferidos no ato do recebimento. Os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos, serão recusados, devendo o fornecedor garantir a sua substituição num prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. Esta norma também é válida para produtos cuja não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.

7.5.2 O não cumprimento do prazo acima e os casos de reincidência de não conformidade, submetem o fornecedor às penalidades previstas em edital;

7.5.3 Qualquer eventualidade na entrega dos produtos deverá ser comunicada à Coordenação dos Laboratórios de A&B.

7.5.4 O canhoto da nota fiscal só será assinado, comprovando assim o recebimento, na condição do cumprimento de todas as exigências estabelecidas nas especificações técnicas deste Edital.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS

I. Os itens não agrupados com valores de até R\$ 80.000,00 são de participação exclusiva de ME/EPP em atendimento ao art. 48, I, da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014.

II. As propostas a serem apresentadas devem atender no mínimo as especificações, quantidades e o preço máximo por item, conforme informados na tabela abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
NÃO ASSOCIADO(S) A LOTE/GRUPO					
1	Abacate. Fruta in natura, tipo abacate, espécie manteiga. Apresentação: adequado estado de maturação (impreterivelmente maduro, mas não passado e/ou deteriorado), íntegro, isento de lesões ou danos; polpa macia e brilhante; coloração típica da variedade; limpos e isento de manchas de qualquer natureza ou pedrado. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	80	4,64	371,20
2	Abacaxi. Fruta in natura, tipo abacaxi espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, com casca colorida (até 50% dos frutinhos amarelos) ou casca amarela (mais de 50% dos frutinhos amarelos), sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 1.500 g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unidade	330	6,59	2.174,70
3	Abóbora cabotiá. Abóbora in natura tipo abóbora redonda da casca verde	Quilograma	100	3,77	377,00



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	escura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
4	Abóbora menina de pescoço. Abóbora in natura tipo abóbora de pescoço. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	70	2,80	196,00
5	Abóbora moranga. Abóbora in natura tipo: abóbora moranga. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso aproximado de 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou	Quilograma	100	2,08	208,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	sabor estranho aos mesmos.				
6	Abobrinha verde pequena. Legume in natura tipo abobrinha. Espécie: italiana. Abobrinha fresca (colheita recente), limpa, firme (não murcho) e pesada, com polpa abundante, de cor clara, com casca verde e macia. Tamanho pequeno, com comprimento de 150 a 200 mm e diâmetro entre 40 e 70 mm. Em bom estado (sem manchas, não apodrecidos ou com alterações que os tornem impróprios para o consumo); Isentos de contusões e lesões, de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	Quilograma	90	5,04	453,60
7	Acelga. Vegetal in natura, tipo: acelga, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde-claro esbranquiçado Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	Maço	40	4,18	167,20
8	Agrião. Verdura in natura, tipo agrião, espécie comum; Produto fresco (colheita recente), limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras e verdes (sem folhas amareladas). Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades. Cultivar bem desenvolvida; Isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores	Maço	40	4,03	161,20

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados.				
9	Aipim. Aipim in natura, aplicação alimentícia, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro de 30 a 50 mm e comprimento de 220 a 440 mm. Tipo: branco ou amarelo, escovado (retirado excesso de terra), com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, com casca de fácil retirada, sem pontas fibrosas, sem partes murchas ou secas, sem podridão, sem manchas e sem fungos. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais.	Quilograma	120	2,75	330,00
10	Aipim descascado. Aipim in natura sem casca, aplicação alimentícia, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro de 30 a 50 mm e comprimento de 220 a 440 mm. Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem pontas fibrosas, sem partes murchas ou secas, sem podridão e sem manchas. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais.	Quilograma	60	6,00	360,00
11	Alcachofra in natura. Flores de alcachofra, frescas. Coloração: verde arroxeada. Não aberta, com muitas pétalas firmes e presas ao fundo, com talos, firme e brilhosa, pesando em média 200 g. Sem machucados, insetos, ou marcas de contusões. Fornecida em conformidade com a legislação vigente.	Quilograma	40	15,90	636,00
12	Alecrim. Condimento com apresentação natural (folhas frescas), aplicação culinária em geral. Fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Sem alterações que os tornem impróprios para o consumo.	Maço	100	2,50	250,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	Isentos de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.				
13	Alface americana. Verdura in natura, tipo alface, espécie americana. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características de cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Unidade	180	2,20	396,00
14	Alface crespa roxa. Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa, roxa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Unidade	40	2,42	96,80
15	Alface crespa verde. Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor	Unidade	165	2,16	356,40



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	anormais.				
16	Alface frisee verde. Verdura in natura, tipo alface, espécie frisse. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Unidade	30	3,33	99,90
17	Alface lisa verde. Verdura in natura, tipo alface, espécie lisa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Unidade	55	2,67	146,85
18	Alfavaca fresca. Condimento in natura, tipo: alfavaca fresca, aplicação alimentar; características: tenra, hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração verde, uniforme, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio e sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Maço	75	3,65	273,75
19	Alho. Condimento, apresentação natural, matéria-prima alho, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, aplicação culinária em geral. Nobre, extra, maduro, com gomos íntegros,	Quilograma	55	12,05	662,75



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações, cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 40 g.				
20	Alho-poró ou alho-porro. Verdura in natura, tipo alho-porro, espécie comum. Cultivar bem desenvolvida. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimadas (pelo frio, por exemplo); limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Maço	630	5,50	3.465,00
21	Ameixa. Fruta limpa, tenra, íntegra, com casca lisa e brilhante. Coloração rubi, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	40	7,70	308,00
22	Amora. Fruta in natura tipo: amora. Aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, sem estar em estágio de amadurecimento muito adiantado, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração roxa intenso, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvida com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	60	26,30	1.578,00
23	Amora preta in natura congelada. Fruto que pertence à família das	Pacote	115	19,34	2.224,10

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	moráceas, de cor preta, frutas frescas, sãs, maduras, firmes, sabor doce e levemente ácido, desprovidas de terra, sujidades, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Apresentado em embalagens limpas, atóxicas, contendo de 400 a 500 g de amoras congeladas.				
24	Aspargos. Verdura in natura, tipo aspargo. Cultivo bem desenvolvido. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgesciente, são e não queimado (pelo frio, por exemplo); limpo, tenro e hidratado (não murcho), com coloração característica, sem podridão. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	80	13,75	1.100,00
25	Banana da terra. Fruta limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.	Quilograma	110	6,69	735,90
26	Banana-branca. Fruta limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 12 cm, com peso	Quilograma	465	3,76	1.748,40

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.				
27	Banana-caturra madura, também conhecida como banana-nanica. Fruta limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 16 cm. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.	Quilograma	465	2,62	1.218,30
28	Banana-caturra verde. Fruta limpa, firme, com casca e polpa íntegras, com coloração verde, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 16 cm. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.	Quilograma	170	2,62	445,40
29	Batata cereja também conhecida como mini-batata. Tubérculo in natura, tipo: batata, espécie cereja, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotos. Isenta de cortes, contusões e com calibre entre 30 e 35 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações	Quilograma	60	4,40	264,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
30	Batata-baroa também conhecida como mandioquinha ou batata-salsa. Tubérculo in natura, tipo batata, espécie salsa. Limpa, madura, firme, com coloração amarelada homogênea, sem rachaduras, sem podridão ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lanhosas. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento entre 90 e 180 mm e diâmetro médio de 45 mm.	Quilograma	90	5,78	520,20
31	Batata-doce roxa. Tubérculo in natura, tipo batata-doce, espécie roxa/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundas. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200 g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	50	4,27	213,50
32	Batata-inglesa média lavada. Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotos. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 60 e 100 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	560	3,76	2.105,60
33	Batata-inglesa roxa lavada. Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa roxa/lavada/lisa, aplicação culinária	Quilograma	120	3,82	458,40

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotos. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre superior a 70 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
34	Berinjela média. Berinjela limpa tenra, firme, com coloração uniforme e característica a cada espécie em estado de maturação próprio para consumo, sem podridão, sem deformações, sem partes murchas ou amassadas, sem danos profundos, sem enrijecimento do fruto e escurecimento das sementes. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento acima de 140 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	90	4,00	360,00
35	Beterraba. Beterraba limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150 g e diâmetro entre 60 e 80 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	50	3,76	188,00
36	Brócolis. Brócolis limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem	Maço	330	4,29	1.415,70

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
37	Brócolis chinês. Brócolis limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	460	6,05	2.783,00
38	Broto de alfafa. Broto de alfafa inteiro, crocante, fresco, com pontas verde claras. Embalagem sem água, contendo aproximadamente 150 g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Embalagem	25	5,04	126,00
39	Broto de feijão moyashi. Broto de feijão da espécie moyashi, inteiro, crocante, fresco, com pontas marrom claro. Embalagem sem água, contendo aproximadamente 250 g. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Embalagem	25	3,86	96,50
40	Caju. Fruto doce limpo, maduro, tenro, firme, com casca e polpa íntegras, com coloração entre alaranjado e o vermelho sem cicatrizes, não passado. Cultivar bem desenvolvida, com calibre médio de 80 mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	20	10,66	213,20
41	Capim santo, capim-limão ou cana-de-	Maço	25	3,72	93,00



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	cheiro. Capim santo de primeira qualidade, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
42	Cará. Tubérculo fresco, limpo, de coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem podridão, sem partes secas ou manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	25	4,68	117,00
43	Carambola. Fruta doce, limpa, madura, tenra, firme, com casca e polpa íntegras e firmes. Coloração entre o verde-claro e o amarelo, sem cicatrizes, não passada. Bem desenvolvida, com bordas, sem defeito, diâmetro médio entre 40 e 50 mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	55	6,42	353,10
44	Cebola de cabeça branca. Cebola de cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de funidões, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90	Quilograma	1060	3,99	4.229,40

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
45	Cebola de cabeça roxa. Cebola de cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de funidadesgos, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90 mm. Fornecida de embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	60	4,18	250,80
46	Cebolinha verde. Cebolinha verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	760	2,80	2.128,00
47	Cenoura. Cenoura extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180 mm e calibre entre 30 e 40 mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	540	3,27	1.765,80



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
48	Chicória. Chicória madura, tenra, firme, com casca e polpa íntegras e firmes. Com folhas íntegras, com coloração características sem podridão. Isentas de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Maço	25	3,95	98,75
49	Chuchu. Comum, extra limpo, tenro, com casca íntegra e praticamente lisa. Coloração uniforme característica a cada variedade. Sem partes fibrosas ou empedradas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, de tamanho médio (frutos com comprimento de 100 a 120 mm e maior comprimento transversal de 50 mm) ou graúdo (frutos com comprimento de 120 a 180 mm e com até 130 mm de maior medida transversal). Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	60	2,47	148,20
50	Ciboulette. Ciboulette de primeira qualidade, em maço, apresentado grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	125	6,83	853,75
51	Clara de ovo pasteurizada. Clara de ovos na forma líquida (viscoso), pasteurizada, livre de bactérias. Caixa com 1 quilograma do produto.	Caixa	45	16,83	757,35
52	Coco inteiro seco. Fruto inteiro, íntegro, com água, casca apresentando características típicas da espécie, sem manchas, furos, rachaduras ou qualquer outro defeito que prejudique seu uso. Água interna com aroma, sabor e cor característicos.	Quilograma	12	7,40	88,80

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
53	Coco natural ralado grosso e congelado. Não pode apresentar manchas, umidade interna na embalagem. Pacote com 01 kg do produto.	Pacote	85	23,11	1.964,35
54	Coentro fresco. De primeira qualidade, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	195	2,26	440,70
55	Cogumelo fresco tipo salmão. Cogumelo de primeira qualidade, coloração salmão ou branco, talo e chapéu íntegros, diâmetro médio entre 20 e 30 mm, Não deve apresentar manchas, mofos, sujidades, amassados ou partes quebradas. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos, contendo aproximadamente 200 g do produto.	Embalagem	25	13,28	332,00
56	Cogumelo fresco tipo Shimeji-preto ou ostra. Cogumelo da espécie Pleurotus ostreatus, de primeira qualidade, coloração branco, talo e chapéu íntegros, diâmetro médio entre 80 e 120 mm, Não deve apresentar manchas, mofos, sujidades, amassados ou partes quebradas. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos, contendo aproximadamente 200 g do produto.	Embalagem	25	17,51	437,75
57	Cogumelo fresco tipo Shitake. Cogumelo da espécie Lentinula edodes. Shitake é um cogumelo muito	Embalagem	45	16,40	738,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	utilizado na culinária japonesa. Deve ser de primeira qualidade, coloração branco, talo e chapéu íntegros. Não deve apresentar manchas, mofos, sujidades, amassados ou partes quebradas. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos, contendo aproximadamente 200 g do produto.				
58	Cogumelos frescos tipo Champignon ou Paris. Cogumelos de primeira qualidade, brancos, sem mofos, manchas ou sujidades, com talo e chapéu íntegros, diâmetro médio entre 20 e 30 mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos, contendo aproximadamente ente 200 g e 300 g.	Embalagem	440	13,38	5.887,20
59	Cogumelos frescos tipo Portobello. Cogumelos de primeira, limpos, sem mofos, manchas ou sujidades, com talo e chapéu íntegros. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos, contendo aproximadamente 200 g.	Embalagem	70	10,64	744,80
60	Cogumelos frescos tipo Shimeji. Apresentam-se em pequenos buques com vários cogumelos. Embalagem contendo aproximadamente 200 g. Não deve apresentar manchas, amassados ou partes quebradas. Deve ter coloração marrom clara ao marrom escuro. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Embalagem	65	14,61	949,65
61	Couve manteiga. Tenra, hidratada, macia, com folhas íntegras. Coloração característica a cada variedade, sem	Maço	240	2,19	525,60

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias (maços com 20 folhas) ou graúdas (maços de 15 a 18 folhas). Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
62	Couve-flor. Limpa, tenra, firma, compacta, sem folhas, sem manchas ou danos profundos, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio (em torno de 1.200 g) ou graúdo (em torno de 2.400 g). Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unidade	100	6,21	621,00
63	Dill fresco ou endro. Aplicação alimentar. Deve ser apresentado em folhas de coloração verde uniforme, sem podridão, sem mofo, sem estar queimado pelo sol ou pelo gelo. Com aspecto, e cheiro e sabor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Com prazo de validade de 10 meses, a contar a data de entrega. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Embalagem	30	3,65	109,50
64	Endívia. Verdura com o cultivar bem desenvolvido. As folhas devem apresentar-se inteiras, com aspecto fresco, turgescente, sãs, não espigadas ou queimadas (pelo frio, por exemplo). Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Fornecida	Embalagem	30	12,51	375,30

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	em bandejas contendo aproximadamente 500 g do produto. Embalado e entregue em conformidades com a legislação fiscal vigente.				
65	Erva-doce. Erva-doce anis constituída de bulbo e hastes maduras e inteiras. De espécimes vegetais genuínos. Com as hastes de cor verde-escuro e o bulbo verde-claro. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	35	5,12	179,20
66	Ervilha congelada. Ervilha verde processada, comum, selecionada, em grãos, higienizada, congelada, firme e intacta. Aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem contendo aproximadamente 300 g, de polietileno, esterilizada. Acondicionada em caixa de papelão reforçado. Condições gerais de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99.	Pacote	35	4,95	173,25
67	Escarola roxa. Verdura de primeira qualidade, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Cor roxa esverdeada, característica a espécie. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	40	2,94	117,60
68	Espinafre. Espinafre tenro, hidratado, macio, com folhas íntegras. Coloração característica à variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias ou	Maço	200	4,60	920,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	graúdas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
69	Estragão. Vegetal de primeira qualidade, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Embalagem	90	3,78	340,20
70	Figo. Fruto limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. Coloração do verde ao roxo, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro horizontal entre 30 e 50 mm, em torno de 08 unidades por caixa. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	10	12,00	120,00
71	Framboesa vermelha congelada. Fruta in natura congelada, tipo: framboesa (frutas pequenas e vermelhas, brilhantes, sabor característico e suculentas, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, sem estar em estágio de amadurecimento muito adiantado, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelho intenso, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvida com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em	Quilograma	45	34,00	1.530,00



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
72	Gema de ovo pasteurizada. Gema de ovos na forma líquida (viscoso), pasteurizada, livre de bactérias. Caixa com 1 quilograma do produto.	Caixa	45	22,43	1.009,35
73	Gengibre fresco. Limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. Coloração amarelada, sem machas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro horizontal entre 20 e 30 mm.	Quilograma	33	19,80	653,40
74	Goiaba vermelha. Fruta in natura tipo: goiaba vermelha. Aplicação alimentar. Apresentação: limpa, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com casca verde ou amarelada, com superfície irregular, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvida com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	Quilograma	45	8,45	380,25
75	Hortelã fresca. Hortaliça de primeira qualidade, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	120	3,16	379,20
76	Inhame. Tubérculo in natura, extra, aplicação alimentícia, apresentação 1ª qualidade, apresentando grau de maturação adequada a manipulação, transporte e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas, cultivar bem desenvolvida, da família	Quilograma	23	6,55	150,65



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	Dioscoreaceae, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas.				
77	Kiwi. Limpa, tenra, íntegra, com casca rugosa e saudável, com coloração entre o verde e o marrom, sem manchas, sem podridão, sem deformações. A fruta deve estar com adequado estado de maturação: madura mas não passada. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 40 e 50 mm.	Quilograma	45	10,14	456,30
78	Laranja-baía. Fruta limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 90 mm.	Quilograma	55	4,13	227,15
79	Laranja-pera. Fruta limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70 mm.	Quilo	460	4,30	1.978,00
80	Limão taiti. Limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50 mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	335	3,16	1.058,60
81	Limão-siciliano. Fruto limpo, maduro, suculento, coloração amarelo-esverdeado característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Fruto com os umbigos laterais bem desenvolvidos. Diâmetro igual ou superior a 60 mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho	Quilograma	75	11,49	861,75

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	aos mesmos.				
82	Louro fresco. Louro em folhas frescas, obtido de espécimes vegetais genuínas. Folhas são e limpas. Coloração verde vivo. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Isento de materiais estranhos à sua espécie. Fornecido em saco plástico transparente, atóxico, que não provoque alterações externas ou internas nas folhas fornecidas. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.	Maço	90	4,52	406,80
83	Maçã verde. Varietal: Granny Smith. Fruta limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração verde-oliva limão, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 50 e 75 mm. Apresentada em embalagem limpa, seca, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho ao mesmo.	Quilograma	20	8,42	168,40
84	Maçã vermelha tipo fuji. Limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm.	Quilograma	210	4,98	1.045,80
85	Mamão formosa. Fruta in natura, tipo: mamão formosa, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	Quilograma	60	4,18	250,80
86	Mamão papaia. Limpo, com bom grau de maturidade (no mínimo 3/4 da casca madura), íntegro, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem ovário múltiplo, isento de danos	Quilograma	95	5,57	529,15

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	profundos. Bem desenvolvido, com peso entre 300 e 500 g.				
87	Manga. Fruta limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400 g. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	170	4,98	846,60
88	Manjeriçao fresco. Hortaliça fresca, limpa e tenra. Coloração uniforme e odor característicos a espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	310	3,87	1.199,70
89	Manjerona. Hortaliça fresca, limpa e tenra. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	35	3,99	139,65
90	Maracujá. Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: azedo, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com	Quilograma	140	6,95	973,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
91	Melancia. Fruta in natura tipo: melancia. Espécie: redonda. Aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 5 e 8 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	200	2,07	414,00
92	Melão. Fruta in natura tipo: melão. Espécie: amarelo, pingo de mel ou espanhol. Aplicação: alimentar. Apresentação: limpa, madura, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante. Bem desenvolvida, com grau de maturidade adequado. Casca lisa, sem manchas, sem deformações. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	110	7,79	856,90
93	Menta fresca. Hortalíça de primeira qualidade, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor	Maço	30	2,77	83,10

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
94	Milho verde in natura. Apresentação: espiga de 1ª qualidade, limpa, sem palha e sem “cabelinhos marrons”. Tamanho médio a grande, com coloração dos grãos de amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	60	5,93	355,80
95	Mini cebola. Vegetal in natura tipo: mini cebola. Aplicação: alimentar. Apresentação: tenra, rígida, com películas presentes (casca) com coloração uniforme em tons de caramelo médio a escuro, característica à variedade. Sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de funidadesgos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas ou externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90 mm e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou	Quilograma	70	3,29	230,30

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	sabor estranho aos mesmos.				
96	Mirtilo ou blueberry congelado. Fruta in natura congelada tipo: mirtilo. Aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, sem estar em estágio de amadurecimento muito adiantado, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração roxa intenso, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvida com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Embalagem contendo de 400 gramas a 500 gramas de mirtilo congelado.	Pacote	55	16,20	891,00
97	Morango. Fruta in natura tipo: morango. Aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens contendo de 300 g a 400 g de morangos. Apresentado em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Bandeja	1060	6,83	7.239,80
98	Nabo comprido. Verdura in natura tipo: nabo. Espécie: comum. aplicação: alimentar. Apresentação: maduro, comprido, firme, íntegro,	Quilograma	40	3,71	148,40

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	grande, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração esbranquiçada e uniforme. Bem desenvolvido com tamanho unitário médio e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
99	Nabo redondo. Verdura in natura tipo: nabo. Espécie: comum redondo. Aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração esbranquiçada e uniforme. Bem desenvolvido com tamanho unitário médio e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	15	4,88	73,20
100	Orégano fresco. Condimento tipo: orégano, aplicação: alimentar. Apresentação: natural, fresco, limpo, sem raiz, sem podridão, sem partes secas, manchadas ou queimadas, com as folhas firmemente grudadas no galho. Coloração verde uniforme. Odor característico. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	50	2,23	111,50

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
101	Ovo de codorna. Ovo de codorna, fresco. Coloração: marrom e beje rajados. Casca íntegra e limpa (isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas). Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. A caixa utilizada no transporte dos itens deve apresentar uma temperatura de 20° C. É admitida uma tolerância máxima de 7% de ovos com defeitos de qualidade dos quais 4% de ovos partidos ou com fendas na casca e 1% de ovos com manchas de carne ou sangue. Bandeja com 30 unidades.	Bandeja	45	4,83	217,35
102	Ovo de galinha. Ovo de galinha, fresco, categoria: extra, cor: vermelha. Casca íntegra e limpa (isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas). Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de	Dúzia	1900	6,48	12.312,00



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. A caixa utilizada no transporte dos itens deve apresentar uma temperatura de 20°C. Bandeja com uma dúzia de ovos.				
103	Pepino. Vegetal in natura tipo: pepino extra. Aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18 cm, diâmetro entre 45 e 65 mm -, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da CNNPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	15	3,75	56,25
104	Pepino japonês. Vegetal in natura tipo: pepino japonês. Aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração: verde bem escuro. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 20 e 30 cm, diâmetro entre 20 mm e 40 mm -, grau de maturação adequado. Livre de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem.	Quilograma	60	5,88	352,80
105	Pequi em conserva. Pequi fatiado ou inteiro em embalagem de 140 g drenado. Apresentado em conserva e não pode aparecer líquido turvo nem manchas verdes no fruto ou no líquido. Produzido, embalado e entregue	Embalagem	20	14,40	288,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	conforme a legislação vigente.				
106	Pera williams. Fruta in natura tipo: pera williams. Aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa doce e abundante, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - peso igual ou superior a 200 g -, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	85	7,96	676,60
107	Physalis. Fruta cujo nome científico é Physalis sp, com frutos redondos, com coloração amarela alaranjada, recoberto por pétalas de cor palha (quando maduro) que o protegem. Rica fonte de vitaminas C e A, com sabor ácido e doce. Em perfeito estado para ser usado in natura, em embalagem de 100 g. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Embalagem	30	7,66	229,80
108	Pimenta dedo-de-moça. Pimenta in natura, tipo: dedo de moça, aplicação: alimentar. Apresentação: fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, com pouco tempo	Quilograma	11	18,89	207,79

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
109	Pimenta vermelha malagueta. Pimenta in natura, tipo: malagueta vermelha. Aplicação: alimentar. Apresentação: fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	6	23,16	138,96
110	Pimenta-de-cheiro. Pimenta-de-cheiro in natura, aplicação: alimentar. Apresentação: fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	6	25,00	150,00
111	Pimentão amarelo. Vegetal in natura, tipo: pimentão extra de cor amarela, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem	Quilograma	72	7,83	563,76



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Cultiva bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100 mm e diâmetro basal de 50 mm para mais. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
112	Pimentão verde. Vegetal in natura, tipo: pimentão extra de cor verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. Cultivar bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100 mm e diâmetro basal de 50 mm para mais. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	95	6,22	590,90
113	Pimentão vermelho. Vegetal in natura tipo: pimentão extra de cor vermelha. Aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Cultivar bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100 mm e diâmetro basal de 50 mm para mais. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, com pouco tempo de	Quilograma	95	8,40	798,00



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
114	Polpa de açaí. Polpa de açaí obtida a partir do fruto da palmeira açazeiro, cujo nome científico é Euterpe oleracea, obtidas de frutas frescas, sãs, maduras, firmes, desprovidas de terra, sujidades, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo, cor de vinho. A embalagem deverá conter 400 g do produto e os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Pacote	60	6,70	402,00
115	Polpa de acerola congelada. Polpa da fruta acerola congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400 g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.	Pacote	60	6,70	402,00
116	Polpa de goiaba congelada. Polpa de fruta goiaba congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400 g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.	Pacote	60	4,85	291,00
117	Polpa de graviola congelada. Polpa de fruta graviola congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400 g do	Pacote	60	7,34	440,40

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.				
118	Polpa de pitanga congelada. Polpa da fruta pitanga congelada, embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400 g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Marca de referência de qualidade: Lambada de Frutas.	Pacote	60	9,23	553,80
119	Quiabo. Não deve apresentar partes quebradas ou manchadas. Quiabo pequeno, novo e verde. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Quilograma	10	6,92	69,20
120	Radicchio roxo. Verdura tenra, firme, com casca e polpa íntegras e firmes, com folhas íntegras, com coloração característica, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Apresentação em embalagem de 200 a 300 g.	Embalagem	50	3,65	182,50
121	Radite ou almeirão. Vegetal in natura tipo: radite também conhecido como almeirão ou folha peluda. Aplicação: alimentar. Apresentação: tenra, hidratada, com folhas grandes e íntegras, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor verde-oliva. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados.	Maço	40	4,37	174,80
122	Repolho branco. Vegetal in natura, tipo: couve - repolho branco. Aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou	Unidade	60	4,66	279,60

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	deformações. Cor: verde-claro esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.				
123	Repolho roxo. Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde-claro esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	Unidade	40	3,92	156,80
124	Rúcula. Vegetal in natura tipo: rúcula. Aplicação: alimentar. Apresentação: tenra, hidratada, com folhas grandes e íntegras, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde escura, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando comprimento entre 80 e 100 mm, diâmetro basal de 50 mm ou mais e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA.	Maço	230	4,02	924,60

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
125	Salsão ou aipo. Vegetal in natura tipo: salsão ou aipo. Aplicação: alimentar. Apresentação: tenro, sem deformações, sem áreas murchas, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, hidratado, com folhas grandes e íntegras. Cor: verde escura, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA, com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	360	6,78	2.440,80
126	Salsinha. Vegetal in natura tipo: salsinha. Aplicação: alimentar. Apresentação: em molho, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	1100	2,40	2.640,00
127	Sálvia. Vegetal in natura tipo: sálvia. Aplicação: alimentar. Apresentação: em molho, hidratado, sem podridão,	Maço	45	4,15	186,75



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
128	Segurelha. Vegetal in natura tipo: segurelha. Aplicação: alimentar. Apresentação: em molho, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA, com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	25	9,62	240,50
129	Tangerina. Fruta in natura tipo: tangerina. Aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações, com polpa amarela, doce, suculenta e abundante. Cor: predominantemente laranja ou laranja esverdeado com diferentes níveis de saturação. Bem desenvolvida, apresentando diâmetro de 70 mm ou mais e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78	Quilograma	35	4,80	168,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	da CNNPA, com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
130	Tomate cereja. Vegetal in natura tipo: tomate cereja. Aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Deve ter pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	60	15,00	900,00
131	Tomate italiano. Vegetal in natura tipo: tomate italiano. Aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Deve ter pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	760	6,98	5.304,80
132	Tomate salada. Vegetal in natura, tipo: tomate para salada, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo,	Quilograma	760	5,92	4.499,20

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80 mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Deve ter pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
133	Tomilho fresco. Limpo, em embalagem com 30 g, com folhas ovais. Sem mofo ou podridão. Cor: verde escura, uniforme. Aroma pronunciado, característico do alimento fresco. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA, com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Embalagem	145	6,65	964,25
134	Uva Itália. Fruta limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde-claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300 g e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA, com pouco tempo de estocagem.	Quilograma	55	8,70	478,50
135	Uva niágara. Uva tipo niágara. Fruta	Quilograma	20	9,00	180,00

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
	limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: roxo, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 100 e 200gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA, com pouco tempo de estocagem.				
136	Uva rubi. Fruta limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: do avermelhado ao roxo claro, com diferentes graus de saturação. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300 g e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA, com pouco tempo de estocagem.	Quilograma	55	9,20	506,00
137	Vagem fresca. Limpa, tenra, quebradiça, sem manchas, sem podridão, com mínimo ou nenhum teor de fibras. Cor verde, uniforme. Bem desenvolvida, com diâmetro aproximado de 15 mm e comprimento entre 120 e 150 mm e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Deve ter pouco tempo de estocagem.	Quilograma	90	6,17	555,30
Valor Total da Licitação: R\$ 119.316,16					

AS QUANTIDADES QUE, POR VENTURA, FOREM ENTREGUES INCORRETAMENTE NO CÂMPUS OU FALTANDO PARTE DA AF SERÃO DEVOLVIDAS E OS CUSTOS COBERTOS PELA LICITANTE VENCEDORA.



9. SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

9.1 Em caso de inexecução do objeto do presente Termo de Referência, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita às seguintes sanções administrativas, garantida a prévia defesa:

I - advertência.

II - multas (que deverão ser recolhidas em favor do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Santa Catarina, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

a) de 1% (um por cento) sobre o valor total do somatório dos itens entregues com atraso (AF), por dia de atraso na entrega do material, limitados a 10% (dez por cento) do mesmo valor;

b) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento (AF), por infração a qualquer cláusula ou condição do Edital, não especificada na alínea “a” deste inciso, aplicada em dobro na reincidência;

c) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta de preços vencedora, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preço ou deixar de apresentar os documentos exigidos, nos prazos e condições estabelecidas neste Edital;

d) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta de preço, no caso de rescisão do contrato por ato unilateral da administração, motivado por culpa da Contratada, garantida prévia defesa, independente das demais sanções cabíveis;

e) de 10% (dez por cento) sobre o valor total do somatório dos itens entregues em desacordo, por apresentação de marca e/ou modelo que não estão de acordo com a especificação do edital e apresentada na proposta de preço da licitante;

f) de 5% (cinco por cento) do valor total do somatório dos itens entregues em desacordo com o Edital e a proposta de preços aceita na sessão do pregão;

g) de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado, no caso de não-substituição do material no prazo determinado no Termo de Referência, caso não estaria de acordo com a especificação exigida em Edital, limitada a incidência a 10 (dez) dias úteis. Após o décimo dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do material e/ou a sua substituição, de forma a configurar, nessa hipótese inexecução parcial da obrigação assumida;

h) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, no caso de cancelamento integral da ata por ato unilateral da administração, motivada por culpa da Contratada ou a pedido da mesma;

III - Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta de preço, não assinar a Ata de Registro de Preços ou não retirar a Nota de Empenho/Autorização de Fornecimento (AF), deixar de entregar documentação solicitada, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas no item II.

9.2 No processo de aplicação de sanções, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação.

9.2.1 - É **OBRIGATÓRIO** a apresentação de **ENDEREÇO ELETRÔNICO VÁLIDO EM SUA PROPOSTA DE PREÇOS BEM COMO NA DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** conforme Modelos anexos deste edital para fins de recebimento de notificações, comunicados, intimações, empenhos bem como Autorizações de Fornecimento.

a) Empresas que retirarem o edital pelo Sistema Comprasnet, tem a obrigação de manter atualizado seu cadastro no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF)** para os fins expostos acima;

b) Caso a Licitante/Fornecedor opte por enviar o Termo de Retirada de Edital, fica esta **OBRIGADA** a apresentar no mesmo um **ENDEREÇO ELETRÔNICO VÁLIDO** para os fins expostos acima.

c) A Empresa assume o compromisso de receber as Autorizações de Fornecimento e Empenhos pelo e-mail institucional informado na **DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** concordando que não sendo confirmado o recebimento do e-mail, o IFSC considerará como recebido, iniciando a contagem do prazo de entrega. Assumindo o compromisso de avisar o IFSC quando houver mudança do e-mail.

9.3 As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

9.4 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada o valor devido será abatido da garantia, quando houver. Sendo a garantia insuficiente, deverá ser cobrado o valor complementar. A multa não paga será cobrada administrativa e/ou judicialmente, com a inscrição na Dívida Ativa da União.

9.4.1 Não havendo o pagamento da multa no vencimento constante na GRU e, inexistente garantia contratual, haverá a atualização dos valores conforme fórmula constante no item 10 deste Termo de Referência.

9.5 As sanções previstas nos incisos I e III desta cláusula poderão ser aplicadas junto a do inciso II, desta cláusula.

10. DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento deverá ser efetuado integral até o 15º (décimo quinto) dia útil após o aceite definitivo do material, em sua totalidade, e atesto da Nota Fiscal ou Documento de Cobrança;

10.2 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa da Contratante, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira, devido pelo Contratante será calculado mediante aplicação da 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 da prestação a ser paga

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438,

Assim apurado:

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

TX = Percentual da Taxa anual = 6%.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da aquisição dos materiais e serviços objeto do presente Termo de Referência correrão à conta da seguinte Dotação Orçamentária do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina: Fonte de Recurso 0112000000; Programa de Trabalho 088822; Natureza da despesa 339030 UASG: 158516, exercício de 2015/2016.

ANEXO II
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 65/2015 - IFSC

MODELO DE PLANILHA PARA PROPOSTA DE PREÇO

1. PARA LANÇAR A PROPOSTA NO SISTEMA COMPRASNET:

A licitante deverá preencher o campo da **ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO OBJETO**, com as informações sobre o item, esclarecendo todas as especificações técnicas do serviço/material, conforme o solicitado no Anexo I, sendo desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo:

- não serão aceitas descrições genéricas como: “conforme Edital”, “atendemos o Edital”, dentre outras ou identificarem a licitante;
- No campo fabricante deverá ser preenchido com o nome de um fabricante;
- No campo Marca deverá ser preenchido com somente uma marca e um modelo, se houver.

2. PARA ENCAMINHAR A PROPOSTA DEFINITIVA - PARA A LICITANTE VENCEDORA:

A Proposta escrita, a ser encaminhada pela licitante vencedora, após a fase de lances, deverá especificar detalhadamente o objeto, contemplando todas as especificações técnicas:

- descrição detalhada;
- quantidade, MARCA, MODELO, FABRICANTE, preço unitário e preço total;
- preços expressos em real, com no máximo duas casas após a vírgula;
- identificação da empresa: CNPJ, endereço, telefones, e-mail, representante legal e responsáveis pelo contato;
- validade da proposta e prazo de garantia.
- **OBRIGARÓRIO APRESENTAÇÃO DE ENDEREÇO ELETRÔNICO VÁLIDO PARA CONTATO, EM ATENDIMENTO AO ITEM 8.2.1 DO TERMO DE REFERENCIA**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

IF-SC

Fls. n° ____

EMPRESA	
ENDEREÇO	
CNPJ	
TELEFONE/FAX	
E-MAIL	

Item	Qtde	Unid	Especificação	Preço Unitário	Preço total	Marca/Modelo
VALOR TOTAL						R\$

Data, XX/XX/20XX

Assinatura e identificação
(nome completo e CPF) do Representante Legal



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

IF-SC

Fls. nº ____

ANEXO III
MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 16/2015
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
IFSC

Pregão Nº 65/2015 - SRP
Processo nº 23292.007686/2015-11

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA, CNPJ nº 11.402.887/0001-60, Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros - Coqueiros, Florianópolis/SC - CEP: 88.075-010, doravante denominado apenas CONTRATANTE, neste ato representado pela sua Reitora, Sra MARIA CLARA KASCHNY SCHNEIDER, RG nº 3945665-0 - SSP/SC, CPF 591.649.809-87, realizou no site www.comprasnet.gov.br Pregão Eletrônico para Registro de Preços e, nos termos da Lei nº 10.520/02 e os Decretos nº 5.450/05, 7.892/13, 8.250/14, Instrução Normativa Nº 6, de 25 de julho de 2014, Lei nº 8.666/93 e das demais normas aplicáveis, em razão da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico de Registro de Preços nº 65/2015, Ata de Julgamento de Preços, divulgada no Comprasnet e homologada pelo Ordenador de Despesas deste IFSC, RESOLVE registrar os preços para a aquisição dos produtos, objeto do Pregão acima citado, que passa a fazer parte desta, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas em primeiro lugar no certame acima enumerado.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto assegurar o compromisso de possível contratação entre o IFSC e as empresas vencedoras do certame licitatório referente ao Pregão Eletrônico nº 16/2015, cujo objeto é a possível compra de **insumos alimentícios** para o Câmpus Florianópolis-Continente do IFSC, conforme descrito no Anexo I desta Ata e ratificado por todas as empresas vencedoras através das declarações anexas.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DA ATA

A presente Ata de registro de Preços terá a validade de 12 (doze), compreendendo o período de
/ / à / / .

Subcláusula Primeira - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, o IFSC não será obrigado a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de favorecimento em igualdade de condições.

Subcláusula segunda - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

Subcláusula terceira - A Ata poderá sofrer alterações de preços de acordo com as condições estabelecidas no arts. 18 e 19 do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser usada por todos os órgãos da Administração Pública Federal, desde que autorizados pelo IFSC.

Subcláusula Primeira. O preço ofertado pela(s) empresa(s) signatária(s) a presente Ata de



Registro de Preços é especificado conforme o Anexo I.

Subcláusula Segunda. Em cada fornecedor decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital referente a mesma.

Subcláusula Terceira. Em cada aquisição, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada pela(s) empresa(s) detentora(s) da presente Ata, a(s) qual(is) também a integram.

CLÁUSULA QUARTA - DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

A relação do(s) item(ns) com a(s) respectiva(s) empresa(s) ofertante(s) do menor valor por item, a(s) qual(is) terá(ão) preferência de contratação constitui o Anexo I desta Ata.

CLÁUSULA QUINTA - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA.

Em cada aquisição, o prazo de entrega do objeto desta licitação será aquele definido no edital do pregão eletrônico que originou esta Ata e os quantitativos serão os informados na Autorização de Fornecimento, conforme Anexo IV do Edital.

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO

Em todas as aquisições, o pagamento será feito por meio de ordem bancária transmitida ao Banco do Brasil, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado até 15 (quinze) dias do aceite na respectiva Nota Fiscal pelo órgão requisitante.

Subcláusula Primeira. Para os produtos com entregas diárias e semanais, o IFSC estimará o consumo mensal e emitirá uma Autorização de Fornecimento, sendo que o pagamento se dará após as entregas das quantidades previstas na referida autorização.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA

A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante o recebimento definitivo do mesmo, ou seja, o aceite na respectiva Nota Fiscal correspondente pelo fiscal do contrato.

Subcláusula Primeira. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

Subcláusula Segunda. Os materiais deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura correspondente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito de ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a União, e será descredenciada do SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.

Subcláusula Única. A contratada ficará sujeita, ainda, as penalidades previstas no edital do Pregão que originou esta Ata.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda da presente Ata, e em atendimento ao §1º, art.28, da Lei Federal 9.069 de 29.6.1995 e demais legislação, é vedado



qualquer reajustamento de preços.

Subcláusula única. Fica ressalvada a possibilidade de Alteração das condições para a concessão de reajuste em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Os materiais objetos desta Ata de Registro de preços serão recebidos pelo requisitante consoante o disposto no art. 73 da Lei 8.666/93 e demais normas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Esta Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

I - Pela Administração, quando:

- a- a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b- a detentora não assinar a Ata no prazo estabelecido e a Administração não aceitar a sua justificativa;
- c- a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
- d- em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;
- e- os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f- por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;
- g- a comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste Edital, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços;
- h- no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial da União, considerando-se cancelado o preço registrado após a publicação.

II- Pelas detentoras, quando:

1. mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços;
2. 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 comprovados;
3. à solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na Lei, caso não aceitas as razões do pedido.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS AUTORIZAÇÕES DE FORNECIMENTO

As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preço serão autorizadas, caso a caso, pelo Ordenador de Despesas do IFSC.

Subcláusula Primeira. A emissão das autorizações de fornecimento, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante.

Subcláusula Segunda. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, o IFSC poderá ou não contratar o objeto deste pregão.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA

IF-SC

Fls. nº _____

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO.

Integram esta Ata, o Anexo I (preços registrados) e as declarações de concordância das empresas vencedoras.

Esta Ata está vinculada ao Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 65/2015 e às propostas aceitas durante a sessão do referido certame pelas empresas relacionadas no Anexo I desta Ata.

Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária Florianópolis para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 10.520/2002 e Decreto 5.450/2005, Lei 8.666/93 e demais normas aplicáveis.

Florianópolis, XX de XXXXXXXXXXXX de 20XX.

MARIA CLARA KASCHNY SCHNEIDER
REITORA DO IFSC

OBS: A adesão das empresas vencedoras a esta Ata se dá pelas Declarações de Concordância anexas.



ANEXO III-A DO EDITAL

ANEXO I DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EMPRESAS E PREÇOS REGISTRADOS

Pregão n° 65/2015 - SRP
Processo n° 23292.007686/2015-11

Relação de empresas vencedoras, contendo a descrição dos itens e preços negociados na sessão do Pregão.

EMPRESA	
ENDEREÇO	
CNPJ	
TELEFONE/FAX	
REPRESENTANTE LEGAL	
CPF	

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
TOTAL				R\$	

ANEXO III-B DO EDITAL

ANEXO II DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) 16/2015 - IFSC

A empresa _____

Declara para os devidos fins, que:

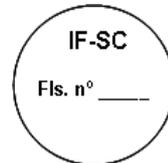
- a) recebeu a Ata de Registros de Preços do Pregão Eletrônico nº **16/2015** do IFSC, contendo _____ páginas (incluindo Ata e anexos) e;
- b) concorda com todos os termos da referida Ata e o Anexo I, com os preços registrados.
- c) Assume o compromisso de receber as Autorizações de Fornecimento e Empenhos pelo e-mail institucional (e-mail da empresa @.....) Concordando que não sendo confirmado o recebimento do e-mail, o IFSC considerará como recebido, iniciando a contagem do prazo de entrega. Assumindo o compromisso de avisar o IFSC quando houver mudança do e-mail

_____, ____ de _____ de 2015.

(assinatura e identificação do Representante Legal e Carimbo da
Empresa)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
REITORIA



ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 16/2015 - IFSC

MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

LOCAL DE ENTREGA:

CONTRATADO	
CNPJ	
TELEFONE	
ENDEREÇO	
NOTA DE EMPENHO Nº	
DATA DA SOLICITAÇÃO	

Item	Unid	Especificação	Qtd	Preço Unitário	Preço total

Nome e Assinatura
Responsável IFSC



ANEXO V

A Empresa optante pelo SIMPLES deve apresentar esta declaração quando da assinatura da Declaração de Concordância à Ata de Registro de Preços conforme determinado na legislação e no subitem 19.7 do Edital.

Da Instrução Normativa RFB 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

DECLARAÇÃO A SER APRESENTADA PELA PESSOA JURÍDICA CONSTANTE CONFORME ART. 6º DA REFERIDA IN

Ilmo. Sr.
(autoridade a quem se dirige)

(Nome da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o nº.....
DECLARA à (nome da entidade pagadora), para fins de não incidência na fonte do Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins), e da Contribuição para o PIS/PASEP, a que se refere o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - Simples Nacional, de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Para esse efeito, a declarante informa que:

I - preenche os seguintes requisitos:

a) conserva em boa ordem, pelo prazo de cinco anos, contado da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem assim a realização de quaisquer outros atos ou operações que venham a modificar sua situação patrimonial;

b) cumpre as obrigações acessórias a que está sujeita, em conformidade com a legislação pertinente;

II - o signatário é representante legal desta empresa, assumindo o compromisso de informar à Secretaria da Receita Federal do Brasil e à entidade pagadora, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação destas informações, sem prejuízo do disposto no art. 32 da Lei nº 9.430, de 1996, o sujeitará, juntamente as demais pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1º da Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

Local e data.....

Assinatura do Responsável e Identificação