



**PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA**

PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 39/2021

(Processo Administrativo n.º 23243.004607/2021-44)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, por meio da Direção de Compras e Licitações, realizará licitação para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço por GRUPO**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, , do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 26/01/2022

Horário: 09 horas

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras (www.comprasgovernamentais.gov.br)

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em GRUPOS, conforme tabela constante no ANEXO II deste Edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos GRUPOS forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem. Apenas o item 233 é item isolado.



- 1.3.** O critério de julgamento adotado será o menor preço por grupo (por item no caso do item 233). Observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO CREDENCIAMENTO

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

3.1.1 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br (www.gov.br/compras), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.3 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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



4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

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

4.3 Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.3.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

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

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



Reitoria

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6 A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte para os GRUPOS 3, 4, 7 e item 233, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.



5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA



6.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.2 Valor unitário;

6.1.3 Marca;

6.1.4 Fabricante;

6.1.5 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável.

6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.6.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.



Reitoria

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor do item e para todos os itens de um grupo.

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

7.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.9 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.10.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.



Reitoria

7.11 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.11.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

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

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

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

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

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

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

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



Reitoria

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

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

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

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

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

7.25.1 no país;

7.25.2 por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

7.27.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 3 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

8.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU – Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível. Será considerada como manifestamente inexequível a proposta que apresentar valor inferior a 30% do valor do item.

8.3.1 O pregoeiro poderá aceitar proposta nesta condição, desde que haja manifestação de exequibilidade pelo licitante.

8.3.2 Também será desclassificada a proposta que não contemplar todos os itens de um grupo.

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

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

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

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

8.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas,



Reitoria

encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta:

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

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

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

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

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

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

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

9 DA HABILITAÇÃO

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

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).



Reitoria

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Reitoria

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

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

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

9.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

9.6. Ressalvado o disposto no item 9.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.7 Habilitação jurídica:

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

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

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



Reitoria

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

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

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

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

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

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

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

9.8 Regularidade fiscal e trabalhista:

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

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

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

9.8.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa,



nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

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

9.9 Qualificação Econômico-Financeira.

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

9.9.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

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

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

9.9.2.4 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o



Reitoria

artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

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

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

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

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

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

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

9.11 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

9.12 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para,



no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

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

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

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

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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



11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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



serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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



15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1 Não haverá termo de contrato, sendo este substituído pela nota de empenho com vinculação à proposta, aos termos do edital da licitação e à ata de registro de preços.

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

17.1 Os preços são fixos e irredutíveis;

17.2 As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art.65 da lei 8.666/93 e no Decreto 10.024/2019 no que couber.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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



19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

20. DO PAGAMENTO

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

21.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

21.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

21.1.3 apresentar documentação falsa;

21.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.6 não mantiver a proposta;

21.1.7 cometer fraude fiscal;

21.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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



Reitoria

- 21.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 21.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 21.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 21.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 21.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 21.7 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 21.8 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.9 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.10 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.11 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.



Reitoria

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

21.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

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

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

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

23.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: pregao@iffarroupilha.edu.br

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

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

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



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

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

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

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

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

24.10.1 AS DESCRIÇÕES DOS ITENS POSSUEM DIVERGÊNCIAS ENTRE O DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA E O DESCRITO NO SISTEMA COMPRAS GOVERNAMENTAIS, PREVALECEM AS DESCRIÇÕES E UNIDADES DE MEDIDA DO TERMO DE REFERÊNCIA, SENDO ESTE PARTE INTEGRANTE DO EDITAL.

24.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br (www.gov.br/compras) , e também poderão ser lidos e/ou obtidos no site Institucional (<https://www.iffarroupilha.edu.br/licitacoes-iffarroupilha>).

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

24.12.1 ANEXO I - Termo de Referência.

24.12.2 ANEXO II – Relação de Itens e Locais de Entrega.

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

24.12.3 ANEXO IV – MODELO de Proposta.

Santa Maria - RS, 18 de novembro de 2021.

Assinatura da Autoridade Competente



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA

PREGÃO SRP Nº 39/2021

(Processo Administrativo n.º 23243.004607/2021-44)

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preço para eventual aquisição de GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS, para atender a demanda dos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A relação de itens está presente no Anexo II – Relação de Itens e Locais de Entrega.

1.3. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte para os **GRUPOS 3, 4, 7 e item 233**, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. **Os demais grupos são de ampla concorrência.**

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição dos materiais faz-se necessária a fim de garantir as refeições dos alunos dos Campi do IFFar, subsidiando as atividades acadêmicas e os eventos, assim como, as aulas práticas dos cursos de Gastronomia e Técnico em Cozinha, além de insumos indispensáveis para atividades de produção de alguns dos campi.

2.2. Os quantitativos foram preenchidos com base no Plano de Aquisições para 2022.

2.3. O registro de preços se mostra adequado pelas características do bem ou serviço, há necessidade de contratações frequentes bem como por ser conveniente a aquisição com previsão de entregas parceladas e/ou pela contratação do serviço ser remunerada por unidade de medida ou em regime de tarefa, além de ser conveniente a aquisição/contratação para atendimento a mais de uma unidade do IFFar.

2.4. Justifica-se o agrupamento dos itens devido os mesmos possuírem características e finalidades alimentícias comuns, considerando também a dificuldade em manter diferentes fornecedores devido a logística de entrega do material, sendo que esta deve ocorrer de forma simultânea – dessa forma, os itens foram agrupados por local de entrega. Ressalta-se que o agrupamento favorece a economia de escala, principalmente em casos de itens de pequeno valor e entrega fracionada. O agrupamento de São Borja é diferenciado devido as particularidades dos itens do curso de gastronomia.



3. JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

3.1. A presente licitação possui caráter institucional de modo a atender às demandas apresentadas pelos Campi do IFFar, por esse motivo justifica-se a utilização do Sistema de Registro de Preço devido às características do objeto licitatório atenderem o disposto no inc. III do Art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, como segue:

“Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

(...)

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;”

4. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO DE ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇO POR ÓRGÃOS E UNIDADES NÃO PARTICIPANTES

4.1. A ata de registro poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal desde que atendido o disposto no Art. 22 do Decreto nº 7.892/2013.

4.2. A permissão de adesão à ata de registro de preço por órgãos e unidades não participantes é justificada pelas seguintes razões:

4.1.1. Celeridade processual;

4.1.2. Celeridade na contratação de serviços;

4.1.3. Economicidade evidenciada na comparação entre os preços de referência e os preços homologados para a licitante vencedora;

4.1.4. Pronto atendimento à demanda.

5. DO MODO DE DISPUTA

5.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado conforme disposto no Edital.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1. Os requisitos de habilitação estão dispostos no Edital.



7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

1.1. A descrição da solução como um todo, é o Registro de preço para eventual aquisição de GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS - PARA OS CAMPI DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E FARROUPILHA (IFFAR).

2. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

2.1. A natureza do objeto a ser contratado é classificado como comum nos termos da Lei nº 10.024, de 2019.

3. DAS CONDIÇÕES DOS BENS

3.1. Para todos os efeitos, os produtos devem estar dentro do prazo de validade, transcorrido no máximo 25% do prazo (quando não houver especificação diferente no próprio item). Os produtos devem estar íntegros, frescos e em condições de consumo – de acordo com as especificações de cada item.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de **7 (sete) dias**, contados do recebimento, pela CONTRATADA, da nota de empenho, de forma fracionada de acordo com a necessidade do refeitório e planejamento das aulas, nos locais de entrega dispostos no Anexo II.

4.2. Os produtos devem estar dentro do prazo de validade, transcorrido no máximo 25% deste prazo (restando 75% de prazo de validade para consumo).

4.3. Das condições da embalagem, deve ser original, estar limpa, íntegra e seguir as particularidades de cada produto, bem como, as normas sanitárias;

4.4. O transporte deverá ocorrer em veículo adequado para conservação dos produtos refrigerados e congelados, conforme normas sanitárias.

4.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.6. O material entregue será considerado recebido em até 8 (oito) horas, assim que da verificação da quantidade e qualidade dos produtos.

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



5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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



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

6.1.6. manter, durante toda a execução do contrato, os dados cadastrais atualizados no SICAF;

6.1.7. caso se aplique, fornecer manual de instruções/operações do bem em língua portuguesa;

6.1.8. caso se aplique, se responsabilizar pela instalação do bem e o treinamento para operação/utilização;

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

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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



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

10. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias



úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.12. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;



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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. ANTECIPAÇÃO DO PAGAMENTO

11.1. Não será autorizada a antecipação do pagamento.

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irreajustáveis.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

14.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

14.1.5. cometer fraude fiscal;

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

14.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;



14.2.2. multa moratória de 0,33 % por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 dias;

14.2.3. multa compensatória de 10 % sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

14.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

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

14.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

14.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

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

14.3. As sanções previstas nos subitens 14.2.1, 14.2.5, 14.2.6 e 14.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

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



14.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

14.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de cinco dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

14.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15. DO CUSTO ESTIMADO

15.1 O custo estimado da contratação é de **R\$ 6.675.792,56** (Seis milhões, seiscentos e setenta e cinco mil, setecentos e noventa e dois reais e cinquenta e seis centavos).

Santa Maria, RS, 18 de novembro de 2021.



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

Reitoria



RESPONSÁVEL TÉCNICO:

TAUANE CAROLINA BE

RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA:

CARINE MAYER DA ROCHA

**Anexo II – Relação de Itens e Locais de Entrega****PREGÃO SRP Nº39/2021****(Processo Administrativo n.º23243.004607/2021-44)**

GRUPO 1 – QUEIJOS, EMBUTIDOS E REFRIGERADOS – SÃO BORJA				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	SÃO BORJA	
1	banha de origem animal, nome banha de origem animal	quilo	R\$ 25,83	40	R\$ 1.033,20
2	carne defumada, fatiado, 250g, tipo corte toucinho (bacon), tipo animal suína, apresentação fatiada, estado de conservação resfriado(a)	unidade	R\$ 25,50	150	R\$ 3.825,00
3	carne defumada, peça, tipo corte toucinho (bacon), tipo animal suína, apresentação em mantas, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,00	60	R\$ 2.820,00
4	carne defumada, tipo corte costelinha, tipo animal suína, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 59,90	20	R\$ 1.198,00
5	carne defumada, tipo corte lombo, tipo animal suína, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 86,67	15	R\$ 1.300,05
6	carne defumada, tipo copa suína, apresentação resfriado	quilo	R\$ 82,00	2	R\$ 164,00
7	cobertura culinária sabor requeijão, embalagens de 1,5kg, cobertura alimentícia sabor requeijão, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. embalado sacos plásticos, com aproximadamente 1,5kg, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. a embalagem deverá conter externamente 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. validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	R\$ 53,00	100	R\$ 5.300,00
8	creme de leite, tipo nata, 300g, teor gordura acima de 40% de gordura, processamento pasteurizado	unidade	R\$ 10,62	1070	R\$ 11.363,40
9	embutido, tipo linguiça calabresa, tamanho grossa, tipo preparação defumada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 38,83	300	R\$ 11.649,00



10	embutido, tipo linguiça toscana, tamanho grossa, tipo preparação fresca, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 36,50	130	R\$ 4.745,00
11	embutido, tipo salsicha hot dog, tipo preparação cozida, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 23,00	20	R\$ 460,00
12	frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 31,63	90	R\$ 2.846,70
13	frios, variedade salame, tipo italiano, tipo preparação curado, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 44,33	10	R\$ 443,30
14	gordura vegetal, tipo margarina, 500g subtipo cremosa, composição básica mínimo de 80% de gordura, sabor com sal	unidade	R\$ 12,17	200	R\$ 2.434,00
15	iogurte natural, teor gordura integral, 170 g sabor sem sabor	unidade	R\$ 5,83	150	R\$ 874,50
16	manteiga, apresentação tablete c/ 200 gramas, tipo sem sal. tablete 200gr;	unidade	R\$ 18,67	2500	R\$ 46.675,00
17	margarina para folhear 2kg	unidade	R\$ 62,50	20	R\$ 1.250,00
18	margarina, 500g composição básica óleos vegetais polinsaturados, estabilizante lecitina de soja, conservante sorbato de potássio, antioxidante ácido cítrico, características adicionais sem sal / 60% de lipídios	unidade	R\$ 13,83	10	R\$ 138,30
19	queijo gorgonzola	quilo	R\$ 95,00	150	R\$ 14.250,00
20	queijo parmesão ralado	quilo	R\$ 112,13	100	R\$ 11.213,00
21	queijo, origem de vaca, variedade cheddar, apresentação peça	quilo	R\$ 113,33	25	R\$ 2.833,25
22	queijo, origem de vaca, variedade coalho, tipo fresco, apresentação peça	quilo	R\$ 91,33	20	R\$ 1.826,60
23	queijo, origem de vaca, variedade colonial, tipo maturado, apresentação peça, componentes com sal	quilo	R\$ 89,33	20	R\$ 1.786,60
24	queijo, origem de vaca, variedade cream cheese, 150 g apresentação cremoso	unidade	R\$ 18,67	150	R\$ 2.800,50
25	queijo, origem de vaca, variedade gouda, apresentação peça	quilo	R\$ 96,67	25	R\$ 2.416,75
26	queijo, origem de vaca, variedade gruyere, apresentação peça	quilo	R\$ 139,50	25	R\$ 3.487,50
27	queijo, origem de vaca, variedade minas padrão, apresentação peça	quilo	R\$ 123,67	60	R\$ 7.420,20
28	queijo, origem de vaca, variedade minas, tipo fresco, apresentação peça, tipo restrição zero lactose	quilo	R\$ 47,00	20	R\$ 940,00



29	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado	quilo	R\$ 57,30	350	R\$ 20.055,00
30	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação peça	quilo	R\$ 56,00	900	R\$ 50.400,00
31	queijo, origem de vaca, variedade prato, apresentação fatiado	quilo	R\$ 55,50	140	R\$ 7.770,00
32	queijo, origem de vaca, variedade provolone, apresentação peça	quilo	R\$ 112,67	100	R\$ 11.267,00
33	requeijão, 200 g ingredientes leite, tipo cremoso, conservação 1 a 10, potes de 200g, prazo validade 60 (fechado)	unidade	R\$ 11,40	600	R\$ 6.840,00
34	ricota, aproximadamente 400 g ingredientes soro de leite, tipo embalagem forma polietileno, apresentação forma, conservação 5 a 10, prazo validade 30	unidade	R\$ 13,83	350	R\$ 4.840,50
35	tripa', tipo bovina, maço com 5 und aplicação embutimento de linguiça	unidade	R\$ 30,40	7	R\$ 212,80
36	tripa', tipo suína, aplicação linguiça frescal, comprimento 90 cm	unidade	R\$ 123,33	7	R\$ 863,31
TOTAL					R\$ 249.742,46
GRUPO 2 - CARNE BOVINA – SÃO BORJA				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	SÃO BORJA	
37	carne bovina in natura, apresentação moida, de primeira tipo corte alcatra,, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 50,80	3500	R\$ 177.800,00
38	carne bovina in natura, carcaça bovina, nome carne de gado in - natura	quilo	R\$ 28,97	7	R\$ 202,79
39	carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 36,90	450	R\$ 16.605,00
40	carne bovina in natura, tipo corte alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 51,97	300	R\$ 15.591,00
41	carne bovina in natura, tipo corte contrafilé, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 51,97	450	R\$ 23.386,50
42	carne bovina in natura, tipo corte costela de novilho, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 41,63	150	R\$ 6.244,50
43	carne bovina in natura, tipo corte coxão duro, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 47,93	1000	R\$ 47.930,00
44	carne bovina in natura, tipo corte coxão mole, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,93	1400	R\$ 67.102,00



45	carne bovina in natura, tipo corte fígado com pele, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 26,47	80	R\$ 2.117,60
46	carne bovina in natura, tipo corte filé mingnon, apresentação peça inteira, processamento sem cordão, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 84,27	300	R\$ 25.281,00
47	carne bovina in natura, tipo corte lagarto, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 46,30	75	R\$ 3.472,50
48	carne bovina in natura, tipo corte maminha da alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 52,93	90	R\$ 4.763,70
49	carne bovina in natura, tipo corte peito, apresentação pedaço, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 43,13	120	R\$ 5.175,60
50	carne bovina in natura, tipo corte picanha, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 84,27	80	R\$ 6.741,60
51	carne bovina in natura, tipo chuleta(bisteca), apresentação cortada	quilo	R\$ 42,80	800	R\$ 34.240,00
52	carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação cortada	quilo	R\$ 46,27	650	R\$ 30.075,50
53	carne salgada, tipo corte coxão mole - charque, origem bovina, apresentação em mantas, estado de conservação seco(a)	quilo	R\$ 82,77	300	R\$ 24.831,00
54	carne salgada, tipo corte músculo dianteiro, origem bovina, apresentação cortada, estado de conservação seco(a)	quilo	R\$ 32,30	60	R\$ 1.938,00
55	matambre bovino inteiro (peça 1,5 kg a 2kg)	quilo	R\$ 34,30	50	R\$ 1.715,00
56	ossobuco bovino	quilo	R\$ 26,27	150	R\$ 3.940,50
57	ossos bovinos para sopa. possui, no centro, osso com tutano, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 18,57	100	R\$ 1.857,00
58	patinho porcionado em bifes 150 g e 1cm espessura	quilo	R\$ 51,80	500	R\$ 25.900,00
TOTAL					R\$ 526.910,79
GRUPO 3 - CARNE OVINA – SÃO BORJA				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	SÃO BORJA	
59	carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte carré, apresentação serrada, processamento com osso, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 52,80	60	R\$ 3.168,00
60	carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte paleta - pá, apresentação	quilo	R\$ 52,80	90	R\$ 4.752,00



	peça inteira, estado de conservação congelado(a)				
61	carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento com osso, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 47,93	90	R\$ 4.313,70
62	espinhaço de ovelha -produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 47,93	20	R\$ 958,60
TOTAL					R\$ 13.192,30
GRUPO 4 – CARNE SUÍNA – SÃO BORJA				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	SÃO BORJA	
63	carne suína in natura, panceta, tipo corte barriga, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 28,90	45	R\$ 1.300,50
64	carne suína in natura, tipo corte carré (bisteca), apresentação fatiada, processamento com osso, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 28,90	875	R\$ 25.287,50
65	carne suína in natura, tipo corte costela/costelinha, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 30,45	45	R\$ 1.370,25
66	carne suína in natura, tipo corte filé mingnon, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 36,40	60	R\$ 2.184,00
67	carne suína in natura, tipo corte lombo, apresentação peça inteira, processamento temperada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 36,40	700	R\$ 25.480,00
68	carne suína in natura, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento sem osso, sem pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 25,40	150	R\$ 3.810,00
69	pé de porco salgado. deve ser produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	quilo	R\$ 25,40	3	R\$ 76,20
70	pernil suíno com osso	quilo	R\$ 25,40	60	R\$ 1.524,00
71	suã de porco ou espinha	quilo	R\$ 25,40	8	R\$ 203,20
TOTAL					R\$ 61.235,65
GRUPO 5 – CARNE DE AVE – SÃO BORJA				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	SÃO BORJA	
72	carne de ave - corte sobrecoxa	quilo	R\$ 20,45	80	R\$ 1.636,00



73	carne de ave in natura, tipo animal frango caipira, tipo corte com miúdos, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento limpo	quilo	R\$ 30,45	375	R\$ 11.418,75
74	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte coxa e sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 17,45	4000	R\$ 69.800,00
75	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte filé de peito, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a), processamento sem pele, sem osso	quilo	R\$ 25,45	1000	R\$ 25.450,00
76	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 20,45	2000	R\$ 40.900,00
77	fígado de frango, congelado - fígado de frango congelado, apresentado em bandejas. produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes. marca de referência: sadia, perdigão ou seara. validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	quilo	R\$ 30,45	25	R\$ 761,25
TOTAL					R\$ 149.966,00
GRUPO 6 - PEIXE E FRUTOS DO MAR – SÃO BORJA				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	SÃO BORJA	
78	anchova, limpa, inteira. peixe in natura, espécie: anchova. apresentação fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sujo (com vísceras e escamas), olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. carne rígida e firme 9 se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar), sem odor de amoníaco, escamas brilhantes e firmes. fornecido sob uma camada de fundente, na proporção de 1kg de gelo para cada 2kg de pescado. temperatura íntegra no ato da recepção até 4°C. embalado em conformidade com a legislação sanitária vigente	quilo	R\$ 38,00	60	R\$ 2.280,00
79	cação , em postas, fresco. peixe in natura espécie: cação anjo. apresentação: em postas íntegras, sem manchas, parasitas ou fungos. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 37,50	80	R\$ 3.000,00



80	camarão 7 barbas, pequeno, limpo, congelado. crustáceo in natura, espécie: camarão; tipo: 7 barbas. tamanho: pequeno. apresentação: descascado (sem a carapaça, rabo ou cabeça), íntegro (sem furos ou rasgos), de coloração cinza bem claro, translúcido e brilhante. sem odor de amoníaco. não pode apresentar sinais de recongelamento. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. validade mínima a contar da data de entrega: 9 meses. para efeitos de quantidade deve ser considerado o peso descongelado do item.	quilo	R\$ 60,50	100	R\$ 6.050,00
81	camarão grande, inteiro e congelado. crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: grande tamanho: gg. apresentação: inteiro (com carapaça, rabo e cabeça), cabeça e patas firmemente grudadas ao corpo, íntegro (sem furos ou rasgos), coloração cinza claro uniforme (sem manchas), translúcido e brilhante. sem odor de amoníaco. não pode apresentar sinais de recongelamento. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. validade mínima a contar da data de entrega: 10 meses para efeitos de quantidade, deve ser considerado o peso descongelado do item. embalagem de 1kg.	quilo	R\$ 182,50	150	R\$ 27.375,00
82	camarão médio, descascado, sem carapaça, cabeça e rabo e congelado. crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: médio tamanho: m. apresentação: corpo inteiro, descascado, sem carapaça, rabo e cabeça, íntegro (sem furos ou rasgos), coloração cinza claro uniforme (sem manchas), translúcido e brilhante. sem odor de amoníaco. não pode apresentar sinais de recongelamento. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. validade mínima a contar da data de entrega: 10 meses para efeitos de quantidade, deve ser considerado o peso descongelado do item. embalagem de 1kg.	quilo	R\$ 80,00	100	R\$ 8.000,00
83	filé de bacalhau, (gadus morhua) congelado sem pele e sem espinhas. produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação	quilo	R\$ 98,00	100	R\$ 9.800,00
84	filé de peixe - piava congelado. apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). carne rígida e firme. coloração: branco. sem odor	quilo	R\$ 55,50	200	R\$ 11.100,00



	forte. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
85	filé de peixe - salmão congelado filé. apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). carne rígida e firme. sem odor forte. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 113,00	100	R\$ 11.300,00
86	filé de peixe - salmão congelado inteiro. apresentação: inteiro, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). carne rígida e firme. sem odor forte. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 85,50	150	R\$ 12.825,00
87	filé de peixe – pati congelado. apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). carne rígida e firme. coloração: branco. sem odor forte. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 40,25	20	R\$ 805,00
88	filé de peixe- merluza. apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). carne rígida e firme. coloração: branco. sem odor forte. congelado a 12°C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica a vácuo, dispostos em caixas de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao sif.	quilo	R\$ 38,40	250	R\$ 9.600,00
89	frutos do mar, tipo kani, 250g apresentação bastão, estado de conservação congelado(a)	unidade	R\$ 15,25	10	R\$ 152,50
90	frutos do mar, tipo lula, apresentação anel, tamanho médio, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 124,50	50	R\$ 6.225,00
91	frutos do mar, tipo polvo, apresentação inteiro(a), estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 116,50	30	R\$ 3.495,00
92	frutos do mar, tipo siri, apresentação carne desfiada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 120,00	60	R\$ 7.200,00



93	marisco, com casca, escovado e congelado. marisco na casca, fechado, limpo (escovado). isento de algas ou iodo. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 126,50	150	R\$ 18.975,00
94	peixe in natura, variedade namorado, tipo corte posta, apresentação com pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 117,50	50	R\$ 5.875,00
95	peixe in natura, variedade robalo, tipo corte posta, apresentação sem pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 124,00	50	R\$ 6.200,00
96	peixe in natura, variedade tilápia, tipo corte filé, apresentação com pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 57,50	400	R\$ 23.000,00
97	peixe in natura, variedade traíra, tipo corte filé, apresentação sem pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 48,75	50	R\$ 2.437,50
98	peixe inteiro – piava - congelado. apresentação: unidades de peixe inteiro pesando aproximadamente 1 a 2 kg, fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), limpo (sem vísceras), olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. carne rígida e firme (se submetida à pressão leve com o dedo, este não pode afundar). sem odor de amoníaco. escamas brilhantes e firmes. fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 60,00	150	R\$ 9.000,00
99	tainha, inteira, congelada - peixe espécie: tainha. apresentação: peixe inteiro e íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras e escamas, olhos brilhantes, guelras em vermelho vivo. coloração: cinza escuro com barriga esbranquiçada. carne rígida e firme, sem odor forte. escamas brilhantes e firmes. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 28,35	60	R\$ 1.701,00
TOTAL					R\$ 186.396,00
GRUPO 7 - OUTROS CONGELADOS				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	SÃO BORJA	
100	polpa de fruta, tipo morango, apresentação congelada	quilo	R\$ 35,50	3	R\$ 106,50
101	suco, 400 g apresentação polpa congelada caju, tipo natural	unidade	R\$ 35,75	10	R\$ 357,50



102	suco, 400g apresentação polpa congelada, cupuaçu, tipo natural	unidade	R\$ 35,75	10	R\$ 357,50
103	ervilha em grão congelada 300 g	unidade	R\$ 11,75	50	R\$ 587,50
TOTAL					R\$ 1.409,00
GRUPO 8 – QUEIJOS, REFRIGERADOS E CARNES – ALEGRETE				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	ALEGRETE	
104	cobertura culinária sabor requeijão, embalagens de 1,5kg, cobertura alimentícia sabor requeijão, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. embalado sacos plásticos, com aproximadamente 1,5kg, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. a embalagem deverá conter externamente 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. validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	R\$ 53,00	100	R\$ 5.300,00
105	creme de leite, tipo nata, 300g, teor gordura acima de 40% de gordura, processamento pasteurizado	unidade	R\$ 10,62	100	R\$ 1.062,00
106	embutido, tipo linguiça calabresa, tamanho grossa, tipo preparação defumada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 38,83	50	R\$ 1.941,50
107	embutido, tipo salsicha hot dog, tipo preparação cozida, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 23,00	50	R\$ 1.150,00
108	fermento, tipo biológico fresco, 500g apresentação barra, embalagem 500g	unidade	R\$ 15,17	500	R\$ 7.585,00
109	frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 31,63	500	R\$ 15.815,00
110	gordura vegetal, tipo margarina, 500g subtipo cremosa, composição básica mínimo de 80% de gordura, sabor com sal	unidade	R\$ 12,17	300	R\$ 3.651,00
111	iogurte natural, teor gordura integral, 170 g sabor sem sabor	unidade	R\$ 5,83	500	R\$ 2.915,00
112	manteiga, apresentação tablete c/ 200 gramas, tipo sem sal. tablete 200gr;	unidade	R\$ 18,67	120	R\$ 2.240,40
113	margarina para folhear 2kg	unidade	R\$ 62,50	100	R\$ 6.250,00
114	margarina, 500g composição básica óleos vegetais polinsaturados, estabilizante lecitina de soja, conservante sorbato de	unidade	R\$ 13,83	200	R\$ 2.766,00



	potássio, antioxidante ácido cítrico, características adicionais sem sal / 60% de lipídios				
115	queijo parmesão ralado	quilo	R\$ 112,13	150	R\$ 16.819,50
116	queijo, origem de vaca, variedade cheddar, apresentação peça	quilo	R\$ 113,33	5	R\$ 566,65
117	queijo, origem de vaca, variedade colonial, tipo maturado, apresentação peça, componentes com sal	quilo	R\$ 89,33	250	R\$ 22.332,50
118	queijo, origem de vaca, variedade minas, tipo fresco, apresentação peça, tipo restrição zero lactose	quilo	R\$ 47,00	100	R\$ 4.700,00
119	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado	quilo	R\$ 57,30	450	R\$ 25.785,00
120	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação peça	quilo	R\$ 56,00	200	R\$ 11.200,00
121	queijo, origem de vaca, variedade prato, apresentação fatiado	quilo	R\$ 55,50	200	R\$ 11.100,00
122	queijo, origem de vaca, variedade provolone, apresentação peça	quilo	R\$ 112,67	5	R\$ 563,35
123	requeijão, 200 g ingredientes leite, tipo cremoso, conservação 1 a 10, potes de 200g , prazo validade 60 (fechado)	unidade	R\$ 11,40	550	R\$ 6.270,00
124	ricota, aproximadamente 400 g ingredientes soro de leite, tipo embalagem forma polietileno, apresentação forma, conservação 5 a 10, prazo validade 30	unidade	R\$ 13,83	50	R\$ 691,50
125	tripa', tipo suína, aplicação linguiça frescal, comprimento 90 cm	unidade	R\$ 123,33	70	R\$ 8.633,10
126	iogurte - sabor morango, embalagem de 01 litro, com certificado de inspeção do ministério da agricultura (sif) ou cispoa/susaf. com data de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. entrega nas escolas. com amostra.	unidade	R\$ 17,33	500	R\$ 8.665,00
127	margarina, composição básica: óleos vegetais polinsaturados, estabilizante: lecitina de soja, conservante: sorbato de potássio, antioxidante: ácido cítrico, características adicionais: sem sal / 60% de lipídios	balde 15kg	R\$ 243,67	50	R\$ 12.183,50
128	carne bovina in natura, apresentação moida, de primeira tipo corte alcatra,, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 50,80	4000	R\$ 203.200,00
129	carne bovina in natura, alcatra em iscas, sem nervos, sem gordura, embalada à vacuo	quilo	R\$ 51,97	3000	R\$ 155.910,00



130	carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 36,90	1000	R\$ 36.900,00
131	carne bovina in natura, tipo corte alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 51,97	3000	R\$ 155.910,00
132	carne bovina in natura, tipo corte costela de novilho, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 41,63	5000	R\$ 208.150,00
133	carne bovina in natura, tipo corte coxão duro, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 47,93	1500	R\$ 71.895,00
134	carne bovina in natura, tipo corte coxão mole, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,93	1500	R\$ 71.895,00
135	carne bovina in natura, tipo chuleta(bisteca), apresentação cortada	quilo	R\$ 42,80	2000	R\$ 85.600,00
136	carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação cortada	quilo	R\$ 46,27	1000	R\$ 46.270,00
137	carne salgada, tipo corte coxão mole - charque, origem bovina, apresentação em mantas, estado de conservação seco(a)	quilo	R\$ 82,77	800	R\$ 66.216,00
138	patinho porcionado em bifes 150 g e 1cm espessura	quilo	R\$ 51,80	1000	R\$ 51.800,00
139	carne de ovino in natura, tipo animal cordeiro, tipo corte carré, apresentação serrada, processamento com osso, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 52,80	1500	R\$ 79.200,00
140	carne suína in natura, tipo corte carré (bisteca), apresentação fatiada, processamento com osso, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 28,90	1500	R\$ 43.350,00
141	carne suína in natura, tipo corte costela/costelinha, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 30,45	2500	R\$ 76.125,00
142	carne suína in natura, tipo corte lombo, apresentação peça inteira, processamento temperada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 36,40	1000	R\$ 36.400,00
143	carne suína in natura, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento sem osso, sem pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 25,40	1000	R\$ 25.400,00
144	carne de ave - corte sobrecoxa	quilo	R\$ 20,45	5000	R\$ 102.250,00
145	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte coxa e sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 17,45	18000	R\$ 314.100,00



146	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte filé de peito, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a), processamento sem pele, sem osso	quilo	R\$ 25,45	1500	R\$ 38.175,00
147	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 20,45	2000	R\$ 40.900,00
148	peixe in natura, variedade tilápia, tipo corte filé, apresentação com pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 57,50	3000	R\$ 172.500,00
149	polpa de fruta, tipo morango, apresentação congelada	quilo	R\$ 35,50	60	R\$ 2.130,00
TOTAL					R\$ 2.264.462,00
GRUPO 9 – QUEIJOS, REFRIGERADOS E CARNES – JAGUARI				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	JAGUARI	
150	carne defumada, peça, tipo corte toucinho (bacon), tipo animal suína, apresentação em mantas, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,00	60	R\$ 2.820,00
151	creme de leite, tipo nata, 300g, teor gordura acima de 40% de gordura, processamento pasteurizado	unidade	R\$ 10,62	150	R\$ 1.593,00
152	embutido, tipo linguiça calabresa, tamanho grossa, tipo preparação defumada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 38,83	50	R\$ 1.941,50
153	embutido, tipo salsicha hot dog, tipo preparação cozida, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 23,00	100	R\$ 2.300,00
154	frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 31,63	400	R\$ 12.652,00
155	gordura vegetal, tipo margarina, 500g subtipo cremosa, composição básica mínimo de 80% de gordura, sabor com sal	unidade	R\$ 12,17	200	R\$ 2.434,00
156	iogurte natural, teor gordura integral, 170 g sabor sem sabor	unidade	R\$ 5,83	700	R\$ 4.081,00
157	manteiga, apresentação tablete c/ 200 gramas, tipo sem sal. tablete 200gr;	unidade	R\$ 18,67	100	R\$ 1.867,00
158	margarina, 500g composição básica óleos vegetais polinsaturados, estabilizante lecitina de soja, conservante sorbato de potássio, antioxidante ácido cítrico, características adicionais sem sal / 60% de lipídios	unidade	R\$ 13,83	200	R\$ 2.766,00
159	queijo, origem de vaca, variedade colonial, tipo maturado, apresentação peça, componentes com sal	quilo	R\$ 89,33	200	R\$ 17.866,00



160	queijo, origem de vaca, variedade minas, tipo fresco, apresentação peça, tipo restrição zero lactose	quilo	R\$ 47,00	30	R\$ 1.410,00
161	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado	quilo	R\$ 57,30	400	R\$ 22.920,00
162	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação peça	quilo	R\$ 56,00	120	R\$ 6.720,00
163	queijo, origem de vaca, variedade prato, apresentação fatiado	quilo	R\$ 55,50	120	R\$ 6.660,00
164	requeijão, 200 g ingredientes leite, tipo cremoso, conservação 1 a 10, potes de 200g , prazo validade 60 (fechado)	unidade	R\$ 11,40	500	R\$ 5.700,00
165	iogurte - sabor morango, embalagem de 01 litro, com certificado de inspeção do ministério da agricultura (sif) ou cispoa/susaf. com data de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. entrega nas escolas. com amostra.	unidade	R\$ 17,33	300	R\$ 5.199,00
166	margarina, composição básica: óleos vegetais polinsaturados, estabilizante: lecitina de soja, conservante: sorbato de potássio, antioxidante: ácido cítrico, características adicionais: sem sal / 60% de lipídios	balde 15kg	R\$ 243,67	15	R\$ 3.655,05
167	carne bovina in natura, apresentação moída, de primeira tipo corte alcatra,, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 50,80	1000	R\$ 50.800,00
168	carne bovina in natura, alcatra em iscas, sem nervos, sem gordura, embalada à vacuo	quilo	R\$ 51,97	500	R\$ 25.985,00
169	carne bovina in natura, tipo corte alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 51,97	1000	R\$ 51.970,00
170	carne bovina in natura, tipo corte contrafilé, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 51,97	1000	R\$ 51.970,00
171	carne bovina in natura, tipo corte costela de novilho, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 41,63	250	R\$ 10.407,50
172	carne bovina in natura, tipo corte coxão duro, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 47,93	1000	R\$ 47.930,00
173	carne bovina in natura, tipo corte coxão mole, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,93	1000	R\$ 47.930,00
174	carne bovina in natura, tipo corte maminha da alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 52,93	350	R\$ 18.525,50
175	carne bovina in natura', tipo	quilo	R\$ 42,80	800	R\$ 34.240,00



	chuleta(bisteca), apresentação cortada				
176	carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação cortada	quilo	R\$ 46,27	1500	R\$ 69.405,00
177	patinho porcionado em bifos 150 g e 1cm espessura	quilo	R\$ 51,80	1000	R\$ 51.800,00
178	carne de ave - corte sobrecoxa	quilo	R\$ 20,45	3000	R\$ 61.350,00
179	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte coxa e sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 17,45	3000	R\$ 52.350,00
180	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte filé de peito, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a), processamento sem pele, sem osso	quilo	R\$ 25,45	600	R\$ 15.270,00
181	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 20,45	1000	R\$ 20.450,00
182	peixe in natura, variedade tilápia, tipo corte filé, apresentação com pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 57,50	500	R\$ 28.750,00
183	peixe in natura, variedade traíra, tipo corte filé, apresentação sem pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 48,75	500	R\$ 24.375,00
TOTAL					R\$ 766.092,55
GRUPO 10 – QUEIJOS, REFRIGERADOS E CARNES – JÚLIO DE CASTILHOS				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	JULIO DE C.	
184	carne defumada, peça, tipo corte toucinho (bacon), tipo animal suína, apresentação em mantas, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,00	100	R\$ 4.700,00
185	carne defumada, tipo corte costelinha, tipo animal suína, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 59,90	20	R\$ 1.198,00
186	carne defumada, tipo corte lombo, tipo animal suína, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 86,67	300	R\$ 26.001,00



187	cobertura culinária sabor requeijão, embalagens de 1,5kg, cobertura alimentícia sabor requeijão, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. embalado sacos plásticos, com aproximadamente 1,5kg, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. a embalagem deverá conter externamente 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. validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	R\$ 53,00	20	R\$ 1.060,00
188	creme de leite, tipo nata, 300g, teor gordura acima de 40% de gordura, processamento pasteurizado	unidade	R\$ 10,62	80	R\$ 849,60
189	embutido, tipo linguiça calabresa, tamanho grossa, tipo preparação defumada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 38,83	110	R\$ 4.271,30
190	embutido, tipo linguiça toscana, tamanho grossa, tipo preparação fresca, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 36,50	150	R\$ 5.475,00
191	embutido, tipo salsicha hot dog, tipo preparação cozida, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 23,00	70	R\$ 1.610,00
192	frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 31,63	410	R\$ 12.968,30
193	frios, variedade salame, tipo italiano, tipo preparação curado, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 44,33	10	R\$ 443,30
194	gordura vegetal, tipo margarina, 500g subtipo cremosa, composição básica mínimo de 80% de gordura, sabor com sal	unidade	R\$ 12,17	255	R\$ 3.103,35
195	iogurte natural, teor gordura integral, 170 g sabor sem sabor	unidade	R\$ 5,83	10	R\$ 58,30
196	manteiga, apresentação tablete c/ 200 gramas, tipo sem sal. tablete 200gr;	unidade	R\$ 18,67	9	R\$ 168,03
197	margarina para folhear 2kg	unidade	R\$ 62,50	5	R\$ 312,50
198	margarina, 500g composição básica óleos vegetais polinsaturados, estabilizante lecitina de soja, conservante sorbato de potássio, antioxidante ácido cítrico, características adicionais sem sal / 60% de lipídios	unidade	R\$ 13,83	15	R\$ 207,45



199	margarina, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio e benzoato de sódio, antioxidante ácido cítrico. embalagem 500g	unidade	R\$ 15,17	250	R\$ 3.792,50
200	queijo parmesão ralado	quilo	R\$ 112,13	27	R\$ 3.027,51
201	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado	quilo	R\$ 57,30	100	R\$ 5.730,00
202	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação peça	quilo	R\$ 56,00	110	R\$ 6.160,00
203	queijo, origem de vaca, variedade prato, apresentação fatiado	quilo	R\$ 55,50	100	R\$ 5.550,00
204	queijo, origem de vaca, variedade provolone, apresentação peça	quilo	R\$ 112,67	5	R\$ 563,35
205	requeijão, 200 g ingredientes leite, tipo cremoso, conservação 1 a 10, potes de 200g, prazo validade 60 (fechado)	unidade	R\$ 11,40	170	R\$ 1.938,00
206	ricota, aproximadamente 400 g ingredientes soro de leite, tipo embalagem forma polietileno, apresentação forma, conservação 5 a 10, prazo validade 30	unidade	R\$ 13,83	5	R\$ 69,15
207	tripa, tipo bovina, maço com 5 und aplicação embutimento de linguiça	unidade	R\$ 30,40	5	R\$ 152,00
208	tripa, tipo suína, aplicação linguiça frescal, comprimento 90 cm	unidade	R\$ 123,33	5	R\$ 616,65
209	iogurte - sabor morango, embalagem de 01 litro, com certificado de inspeção do ministério da agricultura (sif) ou cispoa/susaf. com data de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. entrega nas escolas. com amostra.	unidade	R\$ 17,33	600	R\$ 10.398,00
210	salame tipo colonial defumado, apresentação embalagens de 500 a 600g	quilo	R\$ 51,00	60	R\$ 3.060,00
211	bacon salgado defumado, em manta. produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. embalagem 300g.	unidade	R\$ 24,00	100	R\$ 2.400,00
212	margarina, composição básica: óleos vegetais polinsaturados, estabilizante: lecitina de soja, conservante: sorbato de potássio, antioxidante: ácido cítrico, características adicionais: sem sal / 60% de lipídios	balde 15kg	R\$ 243,67	15	R\$ 3.655,05
213	carne bovina in natura, apresentação moida, de primeira tipo corte alcatra,, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 50,80	1020	R\$ 51.816,00
214	carne bovina in natura, alcatra em iscas, sem	quilo	R\$ 51,97	1200	R\$ 62.364,00



	nervos, sem gordura, embalada à vacuo				
215	carne bovina in natura, tipo corte alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 51,97	10	R\$ 519,70
216	carne bovina in natura, tipo corte contrafilé, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 51,97	800	R\$ 41.576,00
217	carne bovina in natura, tipo corte costela de novilho, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 41,63	250	R\$ 10.407,50
218	carne bovina in natura, tipo corte coxão mole, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,93	1200	R\$ 57.516,00
219	carne bovina in natura, tipo corte lagarto, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 46,30	800	R\$ 37.040,00
220	carne bovina in natura, tipo corte maminha da alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 52,93	500	R\$ 26.465,00
221	carne bovina in natura, tipo corte picanha, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 84,27	50	R\$ 4.213,50
222	carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação cortada	quilo	R\$ 46,27	500	R\$ 23.135,00
223	carne salgada, tipo corte coxão mole - charque, origem bovina, apresentação em mantas, estado de conservação seco(a)	quilo	R\$ 82,77	150	R\$ 12.415,50
224	patinho porcionado em bifos 150 g e 1cm espessura	quilo	R\$ 51,80	500	R\$ 25.900,00
225	carne suína in natura, tipo corte lombo, apresentação peça inteira, processamento temperada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 36,40	300	R\$ 10.920,00
226	carne de ave - corte sobrecoxa	quilo	R\$ 20,45	1500	R\$ 30.675,00
227	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte filé de peito, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a), processamento sem pele, sem osso	quilo	R\$ 25,45	810	R\$ 20.614,50
228	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 20,45	810	R\$ 16.564,50



229	filé de peixe- merluza. apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). carne rígida e firme. coloração: branco. sem odor forte. congelado a 12°C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica a vácuo, dispostos em caixas de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao sif.	quilo	R\$ 38,40	200	R\$ 7.680,00
230	peixe in natura, variedade tilápia, tipo corte filé, apresentação com pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 57,50	510	R\$ 29.325,00
231	peixe in natura, variedade traíra, tipo corte filé, apresentação sem pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 48,75	500	R\$ 24.375,00
232	polpa de fruta, tipo morango, apresentação congelada	quilo	R\$ 35,50	20	R\$ 710,00
TOTAL					R\$ 603.770,54
Item isolado PANAMBI				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	PANAMBI	
233	carne bovina in natura, apresentação moida, de primeira tipo corte alcatra,, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 50,80	500	R\$ 25.400,00
GRUPO 11 – QUEIJOS, REFRIGERADOS E CARNES – SANTA ROSA				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	SANTA ROSA	
234	banha de origem animal, nome banha de origem animal	quilo	R\$ 25,83	10	R\$ 258,30
235	creme de leite, tipo nata, 300g, teor gordura acima de 40% de gordura, processamento pasteurizado	unidade	R\$ 10,62	66	R\$ 700,92
236	frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 31,63	160	R\$ 5.060,80
237	frios, variedade salame, tipo italiano, tipo preparação curado, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 44,33	1	R\$ 44,33
238	gordura vegetal, tipo margarina, 500g subtipo cremosa, composição básica mínimo de 80% de gordura, sabor com sal	unidade	R\$ 12,17	202	R\$ 2.458,34



239	iogurte natural, teor gordura integral, 170 g sabor sem sabor	unidade	R\$ 5,83	5	R\$ 29,15
240	manteiga, apresentação tablete c/ 200 gramas, tipo sem sal. tablete 200gr;	unidade	R\$ 18,67	6	R\$ 112,02
241	margarina, 500g composição básica óleos vegetais polinsaturados, estabilizante lecitina de soja, conservante sorbato de potássio, antioxidante ácido cítrico, características adicionais sem sal / 60% de lipídios	unidade	R\$ 13,83	202	R\$ 2.793,66
242	margarina, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio e benzoato de sódio, antioxidante ácido cítrico. embalagem 500g	unidade	R\$ 15,17	200	R\$ 3.034,00
243	queijo, origem de vaca, variedade colonial, tipo maturado, apresentação peça, componentes com sal	quilo	R\$ 89,33	2	R\$ 178,66
244	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação fatiado	quilo	R\$ 57,30	250	R\$ 14.325,00
245	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação peça	quilo	R\$ 56,00	38	R\$ 2.128,00
246	requeijão, 200 g ingredientes leite, tipo cremoso, conservação 1 a 10, potes de 200g, prazo validade 60 (fechado)	unidade	R\$ 11,40	4	R\$ 45,60
247	trípa, tipo bovina, maço com 5 und aplicação embutimento de linguiça	unidade	R\$ 30,40	5	R\$ 152,00
248	trípa, tipo suína, aplicação linguiça frescal, comprimento 90 cm	unidade	R\$ 123,33	2	R\$ 246,66
249	carne bovina in natura, apresentação moida, de primeira tipo corte alcatra,, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 50,80	600	R\$ 30.480,00
250	carne bovina in natura, alcatra em iscas, sem nervos, sem gordura, embalada à vacuo	quilo	R\$ 51,97	600	R\$ 31.182,00
251	carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 36,90	1000	R\$ 36.900,00
252	carne bovina in natura, tipo corte alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 51,97	5	R\$ 259,85
253	carne bovina in natura, tipo corte coxão mole, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,93	390	R\$ 18.692,70
254	carne suína in natura, panceta, tipo corte barriga, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 28,90	3	R\$ 86,70



255	carne suína in natura, tipo corte carré (bisteca), apresentação fatiada, processamento com osso, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 28,90	450	R\$ 13.005,00
256	carne suína in natura, tipo corte costela/costelinha, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 30,45	3	R\$ 91,35
257	carne suína in natura, tipo corte lombo, apresentação peça inteira, processamento temperada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 36,40	4	R\$ 145,60
258	carne suína in natura, tipo corte pernil, apresentação peça inteira, processamento sem osso, sem pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 25,40	660	R\$ 16.764,00
259	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte coxa e sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 17,45	2410	R\$ 42.054,50
260	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte filé de peito, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a), processamento sem pele, sem osso	quilo	R\$ 25,45	1404	R\$ 35.731,80
261	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 20,45	15	R\$ 306,75
262	peixe in natura, variedade tilápia, tipo corte filé, apresentação com pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 57,50	400	R\$ 23.000,00
TOTAL					R\$ 280.267,69
GRUPO 12 – QUEIJOS, REFRIGERADOS E CARNES – SANTO AUGUSTO				QUANIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	S. AUGUSTO	
263	banha de origem animal, nome banha de origem animal	quilo	R\$ 25,83	2	R\$ 51,66
264	embutido, tipo linguiça calabresa, tamanho grossa, tipo preparação defumada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 38,83	250	R\$ 9.707,50
265	embutido, tipo linguiça toscana, tamanho grossa, tipo preparação fresca, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 36,50	500	R\$ 18.250,00
266	embutido, tipo salsicha hot dog, tipo preparação cozida, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 23,00	400	R\$ 9.200,00



267	frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 31,63	220	R\$ 6.958,60
268	iogurte natural, teor gordura integral, 170 g sabor sem sabor	unidade	R\$ 5,83	10	R\$ 58,30
269	manteiga, apresentação tablete c/ 200 gramas, tipo sem sal. tablete 200gr;	unidade	R\$ 18,67	6	R\$ 112,02
270	margarina, 500g composição básica óleos vegetais polinsaturados, estabilizante lecitina de soja, conservante sorbato de potássio, antioxidante ácido cítrico, características adicionais sem sal / 60% de lipídios	unidade	R\$ 13,83	2000	R\$ 27.660,00
271	queijo, origem de vaca, variedade muçarela, apresentação peça	quilo	R\$ 56,00	1200	R\$ 67.200,00
272	iogurte - sabor morango, embalagem de 01 litro, com certificado de inspeção do ministério da agricultura (sif) ou cispoa/susaf. com data de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. entrega nas escolas. com amostra.	unidade	R\$ 17,33	600	R\$ 10.398,00
273	salame tipo colonial defumado, apresentação embalagens de 500 a 600g	quilo	R\$ 51,00	60	R\$ 3.060,00
274	bacon salgado defumado, em manta. produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. embalagem 300g.	unidade	R\$ 24,00	600	R\$ 14.400,00
275	linguiça colonial defumada – ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. com certificado de inspeção estadual ou federal. embalagens de 500g.	unidade	R\$ 30,37	1000	R\$ 30.370,00
276	carne bovina in natura, apresentação moida, de primeira tipo corte alcatra,, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 50,80	500	R\$ 25.400,00
277	carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação cortada, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 36,90	20	R\$ 738,00
278	carne bovina in natura, tipo corte alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 51,97	500	R\$ 25.985,00
279	carne bovina in natura, tipo corte coxão mole, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,93	500	R\$ 23.965,00
280	carne bovina in natura, tipo corte lagarto, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 46,30	500	R\$ 23.150,00
281	carne bovina in natura, tipo corte maminha da alcatra, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 52,93	500	R\$ 26.465,00



282	carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação cortada	quilo	R\$ 46,27	1000	R\$ 46.270,00
283	patinho porcionado em bifos 150 g e 1cm espessura	quilo	R\$ 51,80	500	R\$ 25.900,00
284	carne de ave - corte sobrecoxa	quilo	R\$ 20,45	1200	R\$ 24.540,00
285	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte coxa e sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 17,45	1215	R\$ 21.201,75
286	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte filé de peito, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a), processamento sem pele, sem osso	quilo	R\$ 25,45	515	R\$ 13.106,75
287	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 20,45	800	R\$ 16.360,00
288	filé de peixe - piava congelado. apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). carne rígida e firme. coloração: branco. sem odor forte. embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	quilo	R\$ 55,50	10	R\$ 555,00
289	peixe in natura, variedade tilápia, tipo corte filé, apresentação com pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 57,50	800	R\$ 46.000,00
TOTAL					R\$ 517.062,58
GRUPO 13 – QUEIJOS, REFRIGERADOS E CARNES – SÃO VICENTE				QUANTIDADE	TOTAL
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	SÃO VICENTE	
290	cobertura culinária sabor requeijão, embalagens de 1,5kg, cobertura alimentícia sabor requeijão, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. embalado sacos plásticos, com aproximadamente 1,5kg, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. a embalagem deverá conter externamente 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. validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	R\$ 53,00	20	R\$ 1.060,00
291	iogurte natural, teor gordura integral, 170 g sabor sem sabor	unidade	R\$ 5,83	100	R\$ 583,00



292	manteiga, apresentação tablete c/ 200 gramas, tipo sem sal. tablete 200gr;	unidade	R\$ 18,67	100	R\$ 1.867,00
293	margarina, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio e benzoato de sódio, antioxidante ácido cítrico. embalagem 500g	unidade	R\$ 15,17	100	R\$ 1.517,00
294	tripa, tipo bovina, maço com 5 und aplicação embutimento de linguiça	unidade	R\$ 30,40	200	R\$ 6.080,00
295	tripa, tipo suína, aplicação linguiça frescal, comprimento 90 cm	unidade	R\$ 123,33	100	R\$ 12.333,00
296	carne bovina in natura, carcaça bovina, nome carne de gado in - natura	quilo	R\$ 28,97	20000	R\$ 579.400,00
297	carne bovina in natura, tipo corte coxão mole, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado(a)	quilo	R\$ 47,93	1000	R\$ 47.930,00
298	carne bovina in natura, tipo corte lagarto, apresentação cortada, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 46,30	1000	R\$ 46.300,00
299	carne bovina in natura, tipo corte picanha, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 84,27	1000	R\$ 84.270,00
300	carne bovina in natura, tipo patinho, apresentação cortada	quilo	R\$ 46,27	1000	R\$ 46.270,00
301	carne de ave - corte sobrecoxa	quilo	R\$ 20,45	1000	R\$ 20.450,00
302	carne de ave in natura, tipo animal frango caipira, tipo corte com miúdos, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento limpo	quilo	R\$ 30,45	1000	R\$ 30.450,00
303	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte coxa e sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 17,45	1000	R\$ 17.450,00
304	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte filé de peito, apresentação fatiado, estado de conservação congelado(a), processamento sem pele, sem osso	quilo	R\$ 25,45	1000	R\$ 25.450,00
305	carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele, com osso	quilo	R\$ 20,45	1000	R\$ 20.450,00
306	peixe in natura, variedade tilápia, tipo corte filé, apresentação com pele, estado de conservação congelado(a)	quilo	R\$ 57,50	1500	R\$ 86.250,00
307	polpa de fruta, tipo morango, apresentação congelada	quilo	R\$ 35,50	50	R\$ 1.775,00



TOTAL	R\$ 1.029.885,00
-------	------------------

ENDEREÇOS:

GRUPO 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 - Campus São Borja: Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355 - CEP 97670-000 - São Borja – RS;

GRUPO 8 - Campus Alegrete: RS 377, Km 27, Passo Novo, CEP 97555-000, Alegrete/RS;

GRUPO 9 - Campus Jaguari: BR 287, KM 360, Estrada do Chapadão, sn - CEP 97760-000 - Jaguari - Rio Grande do Sul – RS;

GRUPO 10 - Campus Júlio de Castilhos: RS-527 - Estrada de acesso secundário para Tupanciretã, Distrito de São João do Barro Preto, CEP nº 98.130-000, Júlio de Castilhos – RS;

ITEM 233 - Campus Panambi: Rua Erechim, 860, Bairro Planalto, CEP 98280-000, Panambi - RS;

GRUPO 11 - Campus Santa Rosa : Av. Cel. Bráulio de Oliveira, 1400 - Bairro Central - CEP: 98787-740 Santa Rosa – RS;

GRUPO 12 - Campus Santo Augusto: Rua Fábio João Andolhe, 1100 - CEP 98590-000 – Santo Augusto – RS;

GRUPO 13 - Campus São Vicente do Sul: Rua 20 de Setembro, 2616 - CEP 97420-000 - São Vicente do Sul – RS;

**ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS****MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA
PREGÃO SRP 39/2021**

(Processo Administrativo n.º 23243.004607/2021-44)

O Instituto Federal Farroupilha, com sede Na Rua, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado, neste ato representado pela REITORA, nomeada pela Portaria nº, publicada no DOU, inscrita no CPF sob o nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma Eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS PE 39/2021, publicada no de/...../200....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS, especificado no Termo de Referência, anexo do edital de Pregão nº 39/2021, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

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



3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal Farroupilha – Reitoria.

3.2. São unidades participantes do registro de preços:

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

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão



gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

- 4.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).
- 4.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- 4.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.
 - 4.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

5. VALIDADE DA ATA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

- 6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.
- 6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).



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

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

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

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

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

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

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

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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

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

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



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

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

8. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

Reitoria



vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

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

Local e data

Assinaturas

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



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

Reitoria



ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

PREGÃO SRP Nº 39/2021

Razão Social:		
Responsável Legal:		
CNPJ:		
Endereço:		
Cidade:	UF:	CEP:
Fone:	Fax:	
E-mail:		

PREÇO TOTAL EM ALGARISMOS E POR EXTENSO:		
Prazo de Validade da Proposta:		Prazo de entrega:
Banco (cod.):	Agência (cód.):	Conta-Corrente:

(INSERINDO AS INFORMAÇÕES REFERENTE AOS ITENS PERTINENTES, EXEMPLO ABAIXO)

GRUPO						
Nº	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QUANTIDA DE TOTAL	R\$ Unit	R\$ Total
1					R\$	R\$
2						



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha

Reitoria



...						
TOTAL DO GRUPO						R\$

Carimbo padronizado do CNPJ:

Declaramos estar de acordo com todos os termos e condições do Edital e Anexos.

Observações:

Os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos (frete, seguros, etc.), tributos incidentes e outros que se fizerem necessários.

....., **DEDE 2021.**

Assinatura do responsável pela empresa



Emitido em 05/12/2021

MINUTA DE EDITAL N° 102/2021 - CLCSB (11.01.09.02.05.03)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 05/12/2021 23:23)

CARINE MAYER DA ROCHA

COORDENADOR - TITULAR

CLCSB (11.01.09.02.05.03)

Matrícula: 2982918

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.iffarroupilha.edu.br/documentos/> informando seu número: **102**, ano: **2021**, tipo: **MINUTA DE EDITAL**, data de emissão: **05/12/2021** e o código de verificação: **d7ffdb5fa6**