

ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 00/20__
Pedido 018/2022 – Campus Itaqui

1. OBJETO

Cód. Compras-net	Código CNAE	Item	DESCRIÇÃO DETALHADA	Quantidade	Unidade	Valor Unidade	Valor Total
464374	4729-6/99	1	Fruta ; tipo: abacaxi pérola; apresentação: natural. Descrição complementar: a unidade deve pesar mais de 1.000 gramas.	3	Unidade	7,50	22,50
471860	4729-6/99	2	Fruta ; tipo 1: laranja valência; apresentação: natural.	6	Quilograma	5,50	33,00
464400	4729-6/99	3	Fruta ; tipo: maçã gala; apresentação: natural.	5	Quilograma	6,50	32,50
464381	4729-6/99	4	Fruta ; tipo: banana prata / banana branca; apresentação: natural.	1	Quilograma	5,50	5,50
463837	4729-6/99	5	Verdura In Natura ; tipo: brócolis comum. Descrição complementar: cada unidade deve pesar entre 600-800 gramas; Apresentação: cabeça inteira.	5	Unidade	6,50	32,50
463809	4729-6/99	6	Legume In Natura ; tipo: pimentão verde. Descrição complementar: a unidade deve pesar, aproximadamente, 300 gramas.	1	Unidade	3,00	3,00
481106	4729-6/99	7	Legume In Natura* ; espécie: brasileira; tipo: tomate; características adicionais: comum.	3	Quilograma	11,75	35,25
463805	4729-6/99	8	Legume In Natura ; tipo: tomate italiano.	2	Quilograma	15,00	30,00
463781	4729-6/99	9	Legume In Natura ; tipo: cebola branca.	2	Quilograma	7,25	14,50
463778	4729-6/99	10	Legume In Natura ; tipo: chuchu verde. Descrição complementar: embalagem com 500 gramas.	1	Unidade	5,00	5,00
463770	4729-6/99	11	Legume In Natura ; tipo: cenoura.	1	Quilograma	8,50	8,50
463754	4729-6/99	12	Legume In Natura ; tipo: batata inglesa.	3	Quilograma	8,50	25,50

463749	4729-6/99	13	Legume In Natura ; tipo: abobrinha italiana. Descrição complementar: a unidade deve pesar, aproximadamente, 500 gramas.	1	Unidade	5,00	5,00
463748	4729-6/99	14	Legume In Natura ; tipo: abóbora cabotiá / japonesa.	2	Quilograma	4,00	8,00
446619	4729-6/99	15	Ovo ; origem: galinha; grupo: branco; classe: a; tipo: médio.	7	Bandeja 12 Unidade	9,90	69,30
446625	4729-6/99	16	Ovo ; origem: codorna.	2	Bandeja 30 Unidade	12,50	25,00
447436	4729-6/99	17	Carne Bovina In Natura ; tipo corte: coxão duro; apresentação: moída; estado de conservação: resfriado(a).	1	Quilograma	40,00	40,00
447597	4729-6/99	18	Carne De Ave In Natura ; tipo animal: frango; tipo corte: peito; apresentação: inteiro; estado de conservação: resfriado(a); processamento: com pele, com osso.	1	Quilograma	15,00	15,00
447615	4729-6/99	19	Carne De Ave In Natura ; tipo animal: frango; tipo corte: peito; apresentação: moída; estado de conservação: congelado(a); processamento: sem pele, sem osso. Descrição complementar: moída tamanho de 5 mm.	1	Quilograma	20,00	20,00
447533	4729-6/99	20	Carne Suína In Natura ; tipo corte: paleta; apresentação: peça inteira; processamento: sem osso; estado de conservação: resfriado(a).	2	Quilograma	15,00	30,00
447504	4729-6/99	21	Carne Suína In Natura ; tipo corte: toucinho; apresentação: em manta; processamento: sem pele; estado de conservação: resfriado(a).	2	Quilograma	21,50	43,00
447524	4729-6/99	22	Carne Suína In Natura ; tipo corte: pernil; apresentação: peça inteira; processamento: sem osso, sem pele; estado de conservação: resfriado(a).	2	Quilograma	20,00	40,00
474065	4729-6/99	23	Carne Suína In Natura ; tipo corte: tripa; apresentação: sêca; estado de conservação: desidratada.	1	Quilograma	19,50	19,50
447666	4729-6/99	24	Carne Defumada ; tipo corte: toucinho (bacon); tipo animal: suína; apresentação: em mantas; estado de conservação: resfriado(a).	1	Quilograma	38,50	38,50
446536	4729-6/99	25	Crema De Leite ; teor gordura: acima de 40% de gordura; processamento: pasteurizado; características adicionais: crema tipo nata.	4	Embalagem 300 Grama	5,00	20,00
446394	4729-6/99	26	Manteiga ; tipo: primeira qualidade; composição: sem sal.	4	Tablete 200 Grama	12,00	48,00
446393	4729-6/99	27	Manteiga ; tipo: primeira qualidade; composição: com sal.	2	Tablete 200 Grama	12,00	24,00
446633	4729-6/99	28	Queijo ; origem: de vaca; variedade: muçarela; apresentação: peça.	1	Embalagem 500 Grama	24,50	24,50
446654	4729-6/99	29	Queijo ; origem: de vaca; variedade: ricota; tipo: fresco; apresentação: peça.	1	Embalagem 500 Grama	18,50	18,50

405351	4729-6/99	30	Requeijão ; ingredientes: creme de leite; tipo: integral; conservação: 1 a 10 °c; características adicionais: cremoso.	2	Copo 200 Grama	10,00	20,00
446533	4729-6/99	31	Creme De Leite ; teor gordura: até 20% de gordura; processamento: uht; tratamento: homogeneizado.	3	Embalagem 200 Grama	5,00	15,00
464014	4729-6/99	32	Leite Condensado ; tipo: integral; ingrediente básico: leite in natura.	4	Caixa 395 Grama	6,50	26,00
446019	4729-6/99	33	Leite Em Pó ; origem: de vaca; teor gordura: integral; solubilidade: instantâneo.	1	Embalagem 400 Grama	19,50	19,50
445995	4729-6/99	34	Leite Fluido ; origem: de vaca; tipo: a; teor gordura: integral; processamento: uht.	14	Caixa 1 Litro	7,50	105,00
446648	4729-6/99	35	Queijo ; origem: de vaca; variedade: parmesão; apresentação: ralado.	4	Embalagem 100 Grama	11,00	44,00
463989	4729-6/99	36	Açúcar ; tipo: cristal; prazo validade mínimo: 12 meses.	22	Embalagem 1 Quilograma	6,00	132,00
463994	4729-6/99	37	Açúcar ; tipo: refinado.	7	Embalagem 1 Quilograma	6,50	45,50
463993	4729-6/99	38	Açúcar ; tipo: mascavo.	3	Embalagem 1 Quilograma	13,50	40,50
467050	4729-6/99	39	Amido ; base: de milho; grupo: fécula.	3	Embalagem 500 Grama	5,00	15,00
474371	4729-6/99	40	Arroz Beneficiado ; tipo: branco; subgrupo: integral; classe: longo fino; qualidade: tipo 1.	2	Embalagem 1 Quilograma	8,25	16,50
458904	4729-6/99	41	Arroz Beneficiado ; tipo: agulhinha/branco; subgrupo: polido; classe: longo fino; qualidade: tipo 1.	1	Embalagem 1 Quilograma	6,50	6,50
460502	4729-6/99	42	Aveia Beneficiada ; classe: branca; apresentação: em flocos grossos; presença de glúten: contém glúten.	1	Embalagem 200 Grama	6,75	6,75
463696	4729-6/99	43	Azeite ; espécie vegetal: de oliva; tipo: puro; teor da acidez: extravirgem - menor que 0,8%.	1	Embalagem 500 Mililitro	32,50	32,50
421669	4729-6/99	44	Côco Ralado ; ingredientes: amêndoa de côco; apresentação: triturado; características adicionais: sem açúcar.	4	Pacote 100 Grama	5,00	20,00
459013	4729-6/99	45	Farinha De Milho ; grão: amarelo; tipo: fubá; característica adicional: transgênico; ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico.	1	Embalagem 500 Grama	6,50	6,50
459016	4729-6/99	46	Farinha De Milho ; grão: amarelo; tipo: fubá; apresentação: pré-cozida; característica adicional: transgênico; ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico.	1	Embalagem 500 Grama	5,00	5,00
460263	4729-6/99	47	Farinha De Trigo ; grupo: doméstico; tipo: tipo 1, especial; ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico.	11	Embalagem 1 Quilograma	6,75	74,25

460262	4729-6/99	48	Farinha De Trigo ; grupo: doméstico; tipo: integral; ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico.	1	Embalagem 1 Quilograma	6,00	6,00
459586	4729-6/99	49	Fermento ; tipo: químico; apresentação: pó.	3	Embalagem 100 Grama	3,00	9,00
465333	4729-6/99	50	Cereal Preparado ; aspecto físico: flocos; componentes: arroz, vitaminas, minerais.	2	Embalagem 200 Grama	8,25	16,50
303856	4729-6/99	51	Glicose ; ingredientes: 15% de dextrose, 12% de maltose e 73% de outros a; apresentação: xarope.	21	Frasco 500 Grama	20,00	420,00
223049	4729-6/99	52	Glicose ; ingredientes: glicose de milho e açúcar invertido; prazo validade: 1 ano.	2	Frasco 500 Grama	24,35	48,70
463702	4729-6/99	53	Gordura Vegetal ; tipo: creme vegetal; composição básica: entre 50% e 75% de gordura; sabor: sem sal. Descrição complementar: Hidrogenada.	2	Embalagem 500 Grama	24,50	49,00
462824	4729-6/99	54	Legume Em Conserva ; tipo: milho verde.	2	Embalagem 200 Grama	4,50	9,00
462823	4729-6/99	55	Legume Em Conserva ; tipo: ervilha.	2	Embalagem 200 Grama	4,50	9,00
459638	4729-6/99	56	Legume Em Conserva ; tipo: azeitona verde; tamanho: média; apresentação: sem caroço.	2	Embalagem 200 Grama	8,00	16,00
464570	4729-6/99	57	Leguminosa ; variedade: ervilha seca.	1	Embalagem 500 Grama	8,00	8,00
464011	4729-6/99	58	Leite Côco ; tipo: integral; prazo validade mínimo: 12 meses.	2	Garrafa 200 Mililitro	4,50	9,00
458981	4729-6/99	59	Macarrão ; teor de umidade: massa seca; base da massa: de farinha de trigo; ingredientes adicionais: com ovos; apresentação: penne.	3	Embalagem 500 Grama	3,50	10,50
458953	4729-6/99	60	Macarrão ; teor de umidade: massa seca; base da massa: de farinha de trigo; ingredientes adicionais: com ovos; apresentação: espaguete.	3	Embalagem 500 Grama	3,50	10,50
459670	4729-6/99	61	Massa De Tomate ; tipo: extrato concentrado; composição: tradicional; apresentação: creme.	4	Embalagem 340 Grama	3,00	12,00
413364	4729-6/99	62	Mel Abelha ; tipo: 1ª qualidade; apresentação: embalagem com 500 g; aplicação: alimentação humana.	1	Frasco 500 Grama	21,50	21,50
463692	4729-6/99	63	Óleo Vegetal Comestível ; tipo: puro; espécie vegetal: soja; tipo qualidade: tipo 1.	7	Embalagem 900 Mililitro	12,00	84,00
449006	4729-6/99	64	Peixe Em Conserva ; variedade: sardinha; apresentação: descabeçada e eviscerada; meio de cobertura: com óleo comestível.	4	Embalagem 125 Grama	7,00	28,00
448999	4729-6/99	65	Peixe Em Conserva ; variedade: atum; apresentação: ralado; meio de cobertura: com óleo comestível.	4	Embalagem 125 Grama	8,00	32,00
297483	4729-6/99	66	Proteína Texturizada Soja ; apresentação: flocos; aspecto físico: desidratada.	2	Pacote 500 Grama	9,25	18,50

464883	4729-6/99	67	Fruta ; tipo 1: uva passa; apresentação: desidratada / seca; adicional: preta. Descrição complementar: embalagem com 100 gramas.	1	Unidade	12,00	12,00
463938	4729-6/99	68	Condimento ; tipo: alho; apresentação: natural; adicional: cabeça. Descrição complementar: embalagem com 200 gramas.	2	Unidade	3,50	7,00
463921	4729-6/99	69	Condimento ; tipo: pimenta do reino; apresentação: grão. Descrição complementar: pimenta do reino preta.	20	Gramas	0,18	3,60
291893	4729-6/99	70	Sal ; tipo: refinado; aplicação: alimentícia; características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5%.	1	Saco 1 Quilograma	2,50	2,50
444503	4729-6/99	71	Tempero ; tipo: ervas finas desidratadas; apresentação: pó; aplicação: uso culinário.	1	Embalagem 100 Grama	13,00	13,00
249818	4729-6/99	72	Vinagre ; matéria-prima: vinho branco; tipo: neutro; acidez: 4 per; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	4	Frasco 750 Mililitro	4,50	18,00
450647	4729-6/99	73	Cerveja ; material: cevada; fermentação: baixa; extrato primitivo: extra; cor: clara; teor alcoólico: médio; teor extrato: baixo; tipo: pilsen.	1	Lata 473 Mililitro	5,00	5,00
226435	4729-6/99	74	Vinho ; cor: tinto; classe: mesa; teor açúcar: seco.	1	Garrafa 750 Mililitro	25,00	25,00
464569	4729-6/99	75	Leguminosa ; variedade: grão de bico.	1	Embalagem 500 Grama	8,00	8,00
464552	4729-6/99	76	Leguminosa ; variedade: feijão preto; tipo: tipo 1	1	Embalagem 1 Quilograma	10,00	10,00
464534	4729-6/99	77	Oleaginosa ; tipo: amendoim; apresentação: natural; adicional: sem casca. Descrição complementar: Embalagem de 500 gramas.	2	Unidade	6,00	12,00
484536	4729-6/99	78	Oleaginosa ; tipo: castanha do pará; apresentação: natural; adicional: sem casca. Descrição complementar: embalagem contendo 120 gramas.	1	Unidade	20,00	20,00
Total.....						R\$ 2.319,85	

2. FINALIDADE

O objeto desta dispensa eletrônica será utilizado pela Universidade Federal do Pampa - UNIPAMPA, com a finalidade de utilização nas aulas práticas nos Laboratórios de Processamento

de Alimentos I e II, nos Cursos de Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição da UNIPAMPA Campus Itaqui.

3. ESPECIFICAÇÕES DO MATERIAL

Deverão ser rigorosamente observadas as especificações dos materiais objeto desta Dispensa de Licitação, respeitando-se os requisitos mínimos exigidos, sem preferência de marcas, por mais semelhanças que estas possam vir a ter com as existentes no mercado. Serão aceitos produtos com especificações iguais ou superiores, observando, no entanto, o exclusivo critério de julgamento pelo menor preço.

3.1. Qualidade dos itens Perecíveis:

3.1.1. Os itens classificados como frutas e legumes devem ser de boa qualidade, devem ser lavados e estarem limpos, não serão aceitos produtos verdes ou muito maduros, a ponto de estarem impróprios ao consumo, não serão aceitos produtos em decomposição ou com pontos de decomposição, não serão aceitos produtos quebrados ou esmagados.

3.1.2. Os itens classificados como carnes, no estado "in natura", devem ser de boa qualidade, livre de excessos de gorduras, sebos e peles. As carnes devem ser de origem inspecionada pelos órgãos sanitários, quando previsto em lei.

3.2. Prazos de Validade:

3.2.1. Prazo de validade dos Itens 01 a 23 (hortifrutigranjeiros e carnes): Os produtos devem ser frescos e de boa qualidade, não estando próximos ao prazo final de sua validade para utilização na data de entrega.

3.2.2. Prazo de validade dos itens 24 a 78 (laticínios, industrializados, temperos, bebidas e grãos): o prazo de validade dos produtos deve ter decorrido, no máximo, 50% do prazo. Salvo em casos de produtos com prazo de validade inferior a 28 dias, o produto deve possuir, no mínimo, 15 dias de validade ainda na data da entrega.

3.3. Entrega do material:

3.3.1. A entrega dos materiais deverá ser feita mediante Ordem de Compra e a Nota de Empenho, as quais serão enviadas por e-mail, para a(s) empresa(s) Contratada(s).

3.3.2. A entrega deverá ser acompanhada da cópia da Nota Fiscal Eletrônica para fins de pagamento ao fornecedor.

3.3.3. O endereço de entrega é na UNIPAMPA Campus Itaqui, sito à Rua Luiz Joaquim de Sá Brito, s/nº, Bairro Promorar, Itaqui(RS), CEP 97.650-000.

3.3.4. O horário de entrega é das 8h às 12h e das 13h30 às 17h30.

3.4. Pagamento:

3.4.1. Após o recebimento dos itens, e estando tudo de acordo, o servidor designado realizará a conferência e ateste da Nota Fiscal, encaminhando-a para liquidação e pagamento.

4. PRESCRIÇÕES

4.1. Além das especificações acima, deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da Proposta de Preços e do recebimento do material dessa Dispensa de Licitação:

4.1.1. Não serão aceitos produtos em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência.

4.1.2. Havendo divergência nas especificações entre o Edital e o SÍDEC, o fornecedor deverá atender as constantes no Edital.

4.1.3. Nenhum produto constante do presente Termo de Referência poderá ser remanufaturado, reconicionado, reciclado ou de segunda mão.

4.1.4. Todo o material deverá ser novo, produzido por empresa especializada e legalmente estabelecida, e sua procedência deverá ser facilmente aferida pela embalagem. Não serão aceitos produtos de fabricação doméstica.

4.1.5. Os bens deverão ser fornecidos, obrigatoriamente, de acordo com as especificações constantes da proposta e o prazo de entrega obedecido rigorosamente.

4.1.6. O prazo de validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data da Proposta de Preços.

4.1.7. O prazo de entrega do material deverá ser de, no máximo, 15 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da Ordem de Compra, e conforme as demais prescrições constantes no item 3.3.

4.1.8. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo do objeto.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. Designar servidor do quadro permanente para o recebimento e conferência dos materiais.

5.2. Realizar o ateste da Nota Fiscal de Venda em formulário específico e encaminhar a documentação para pagamento ao Setor de Finanças da universidade.

5.3. Comunicar à CONTRATADA qualquer irregularidade verificada na execução dos serviços;

5.4. Efetuar o pagamento nas condições contratuais estabelecidas.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações já descritas nos itens 3 e 4 acima, observar o seguinte:

- 6.1. Indicar endereço, telefone fixo, e-mail e celular de contato da sede da empresa ou do escritório que a representará;
- 6.2. Não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução do objeto discriminado, sem o consentimento, prévio e por escrito, da CONTRATANTE;
- 6.3. Não utilizar o nome da CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos;
- 6.4. Cumprir as normas e regulamentos internos do CONTRATANTE, durante os acessos ao campus para as entregas de materiais;
- 6.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ou indiretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;
- 6.6. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Administração;
- 6.7. A CONTRATADA será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante, de acordo com o Art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

7. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- a) O fornecedor ou licitante que não cumprir integralmente as obrigações assumidas, garantidos o contraditório e a ampla defesa, está sujeito às seguintes sanções:
 - I - advertência;
 - II - multa;
 - III - suspensão temporária de participação em licitação; e;
 - IV - impedimento de licitar e contratar com a Administração Federal.
- b) As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a sanção prevista no inciso II, facultada a defesa prévia à interessada no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.
- c) A sanção pecuniária será aplicada em caso de reincidência de faltas punidas por advertência, e demais vedações que não tipifiquem infração sujeita à suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração Federal, e será aplicada no percentual de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia de atraso, na

entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 30%, que corresponde a até sessenta dias de atraso;

d) A multa (de mora) será formalizada, na forma do art. 156 e seus parágrafos, da Lei nº 14.133, de 2021, e será executada após regular processo administrativo, observada a seguinte ordem:

I - mediante desconto no valor das parcelas devidas à contratada; e

II - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

e) O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

f) Em despacho, com fundamentação sumária, poderá ser relevado:

I - o atraso não superior a cinco dias; e

II - a execução de multa cujo montante seja inferior ao dos respectivos custos de cobrança, nos termos dos atos regulamentares expedidos pela Advocacia-Geral da União - AGU.

g) A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, de maneira que o ato de imposição da penalidade mencione sempre o fundamento normativo e a causa da sanção, e observado o princípio da proporcionalidade.

h) A sanção pecuniária não se aplica nas hipóteses de rescisão contratual que não ensejam penalidades.

i) O cometimento reiterado de faltas que ensejam a aplicação da advertência poderá culminar com a rescisão unilateral do vínculo, sem prejuízos da aplicação de penalidades mais graves.

8. ENTREGA

O material deverá ser entregue no Campus Itaqui da UNIPAMPA, sito à Rua Luiz Joaquim de Sá Britto, sem nº – Bairro Promorar – Itaqui – RS – CEP: 97650-000.

Documento assinado digitalmente
 MARCIO LUCIANO DOS SANTOS CAMPOS
Data: 23/06/2022 14:01:51-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Márcio Luciano dos Santos Campos
Solicitante
SIAPE 1572671
Coordenador Administrativo

Documento assinado digitalmente
 JOSE CARLOS SEVERO CORREA
Data: 23/06/2022 17:11:37-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

José Carlos Severo Corrêa
Autorizador
SIAPE 1229098
Diretor do Campus Itaqui



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

FORMULÁRIO DE DE JUSTIFICATIVA DO PEDIDO DE COMPRA Nº 018/2022

DADOS DE RESPONSABILIDADE SOBRE O PEDIDO							
Unidade Solicitante:	Campus Itaqui			Setor Solicitante:	Coordenação Administrativa		
Responsável pela Solicitação:	Márcio Luciano dos Santos Campos	Função:	Coordenador Administrativo	SIAPE:	1572671	CPF:	645.846.310-34
Autorizador da Solicitação:	José Carlos Severo Corrêa	Função:	Diretor do Campus	SIAPE:	1229098	CPF:	473.075.100-06
REFERENTE AO QUE ESTA SENDO PEDIDO INFORMO:							
Há local para instalação/armazenamento:	SIM (X)	NÃO ()	Há Condições no local para Instalação/armazenamento:			SIM(X)	NÃO ()
Há pessoa habilitada para utilização/manuseio:	SIM (X)	NÃO ()	Será Instalado/Utilizado visando preservar a Garantia/Validade do bem:			SIM (X)	NÃO ()
Declaramos que os itens do Pedido de Compra são de natureza comum para efeito de utilização da modalidade Pregão Eletrônico	SIM (X)	NÃO ()	A compra observa critérios de sustentabilidade:			SIM (X)	NÃO ()
JUSTIFICATIVA DA COMPRA							
Aquisição de gêneros alimentícios para utilização nas aulas práticas nos Laboratórios de Processamento de Alimentos I e II, nos Cursos de Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição da Unipampa Campus Itaqui. A demanda consiste em Gêneros Alimentícios, tais como hortifrutigranjeiros, laticínios, cereais, temperos, bebidas, carnes etc., no semestre 2022/II. E atenderá os Cursos / Componentes Curriculares abaixo: - Curso Agronomia: Tecnologia de Produtos de Origem Animal e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal; - Curso Ciência e Tecnologia de Alimentos: Análise Sensorial de Alimentos, C & T do Açúcar e Bebidas, C & T de Carnes, Ovos e Mel, C & T de Leite e Derivados; - Curso Nutrição: Técnica Dietética, e Tecnologia dos Alimentos.							
JUSTIFICATIVA PARA REALIZAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO SEM DISPUTA PÚBLICA							
Justificamos a solicitação de realização de Dispensa de Licitação sem disputa pública com base nas características desta demanda, as quais são: - Itens de gêneros alimentícios perecíveis, como hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, entre outros; - Baixas quantidades para cada item; e - Baixo valor global da demanda. Dessa forma, entende-se que a Dispensa de Licitação sem disputa pública, é capaz de atender de maneira mais ágil as demandas apresentadas. Uma vez que foram solicitadas propostas/orçamentos a fornecedores locais, a demanda engloba somente as necessidades para os meses de Junho e Julho/2022 e a entrega dos materiais será feita em uma única vez. Isso visa evitar que os preços dos produtos variem em função da inflação, causando inviabilidade no cumprimento das propostas.							
Declaramos, para os devidos fins, ter conhecimento referente a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021 e demais legislação aplicável.							

Lei nº 14.133/21, Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).



Assinado eletronicamente por **MARCIO LUCIANO DOS SANTOS CAMPOS, Coordenador(a) Administrativo(a)**, em 27/06/2022, às 16:06, conforme horário oficial de Brasília, de acordo com as normativas legais aplicáveis.



Assinado eletronicamente por **JOSE CARLOS SEVERO CORREA, Diretor(a) Campus Itaqui**, em 27/06/2022, às 23:32, conforme horário oficial de Brasília, de acordo com as normativas legais aplicáveis.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.unipampa.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0847848** e o código CRC **30C2AB29**.