

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Edital 11/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
11/2026	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	MARA JULIANA DA SILVA	03/06/2026 17:34 (v 0.14)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	98/2026	23353.000803/2026-15

1. DO OBJETO

PREGÃO ELETRÔNICO - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

Nº 90098/2026

CONTRATANTE (UASG)

158125 - INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE

OBJETO

Eventual aquisição de **gêneros alimentícios** para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus São Bento do Sul, Campus São Francisco do Sul, Campus Sombrio, e Campus Videira conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 9.327.289,60

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **22/06/2026** às 09h (horário de Brasília/DF)

Critério de Julgamento:

Menor Preço por Item

Modo de disputa:

Aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

INSTITUTO FEDERAL CATARINSE - CAMPUS RIO DO SUL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90098/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.000803/2026-15

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul, por meio da Coordenação de Compras e Licitações, sediado na Estrada do Redentor, nº 5665 - Bairro: Canta

Galo, CEP: 89.163-356, Rio do Sul/SC,, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Eventual aquisição de **gêneros alimentícios** para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus São Bento do Sul, Campus São Francisco do Sul, Campus Sombrio, e Campus Videira conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.*

1.3. Havendo divergência entre a descrição do objeto constante deste edital e a descrição do objeto constante no site www.comprasgovernamentais.com.br, “SIASG” ou Nota de Empenho, prevalecerá a descrição deste Edital.

1.4 Os Licitantes, ao participarem deste processo licitatório, concordam com a eventual divulgação dos dados da empresa e pessoais dos respectivos representantes legais, nos sites oficiais e sistemas eletrônicos do governo e /ou do Instituto Federal Catarinense durante todos os atos licitatórios e de contratação, para garantir o acesso à informação conforme disposto no art. 7º da Lei 12.527/2011.

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. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. **A participação é exclusiva para licitantes enquadradas como ME/EPP**, de acordo com Inciso I, art. 48, da Lei Complementar 123, de 2006, e art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, **EXCETO** para os itens 1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 319, 325 e 413

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, 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 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

3.9.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.9.5. . empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.9.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.9.9 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.9.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.9.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.11. O impedimento de que trata o item 3.10.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.4 e 3.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.14. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.15. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2. 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;

5.4.3. não possui 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;

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.8. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei

Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.8.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

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

5.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.9.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.9.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.9.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.9.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.9.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou ~~5.10~~ sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.12. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.13. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.14. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.15. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.15.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.15.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.16.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.16.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.18. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.19. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário e total do item;

6.1.2. marca;

6.1.3. fabricante;

6.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o total do item.

6.1.5. Devem ser enviadas, junto com as propostas dos itens, as fichas com as informações nutricionais e /ou rotulagem, a fim de verificação de atendimento a legislação sanitária.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS /PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais; em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo 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 automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item .

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de 1% (um por cento)**.

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa **“aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.18. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.19. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.19.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.19.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.19.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.19.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025 .

7.20. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.20.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.20.2. empresas brasileiras;

7.20.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.20.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.21. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

7.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.22.4. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.22.5. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP;

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União; e

8.1.5 Consulta ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. conter vícios insanáveis;

8.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.7.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.7.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecutabilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.9. A inexecutabilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

- 8.10. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a executabilidade da proposta.
- 8.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.12. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico **exija a apresentação de amostra**, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 8.14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 8.15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 8.. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no **SICAF**.
- 9.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.5. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- 9.6. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 9.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição

Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.8. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.8.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir.

9.9. É de responsabilidade do licitante 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.

9.9.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.10. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de, **2 (DUAS) HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.10.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.11. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.11.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.11.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.12. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **DUAS HORAS**, para:

9.12.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.12.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.12.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.12.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.13. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

9.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (**cinco**) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (**cinco**) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá 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 decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 6 (seis) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, **poderá** ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

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

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/licitacoes-e-contratos/licitacoes-e-contratos-2025/pregoes-letronicos-2025/>

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. , salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

14.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e

14.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9.1 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: **compras.riodosul@ifc.edu.br**.

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. 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/Agente de Contratação /Comissão.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/licitacoes-econtratos /licitacoes-e-contratos-2026 /pregoes-eletronicos-2026/>

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência (TR);

16.11.1.1. Anexo I do TR - Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato;

16.11.1.2. Anexo II do TR -Termo de Ciência e concordância;

16.11.1.3 - Anexo III do TR - Planilha de valores e quantidades dos objetos licitados

16.11.1.4. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.4. Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

16.11.5. Anexo III – Modelo de Proposta Comercial e Modelo Termo de Ciencia e Concordância

Rio do Sul/SC, 03 de maio de 2026

Assinado Digitalmente
Paula Andrea Grawieski Civiero
Diretora-Geral - IFC Campus Rio do Sul - Portaria 160/2024.

17. Responsáveis

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

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO

Autoridade competente



EDITAL N° 5/2026 - CCLIC/RSUL (11.01.05.01.02.02.04)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 08/06/2026 11:13)

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO

DIRETOR GERAL - TITULAR

DG/RSUL (11.01.05.01)

Matrícula: ###019#8

Visualize o documento original em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: 5, ano: 2026, tipo:
EDITAL, data de emissão: 03/06/2026 e o código de verificação: **fd9ede3932**

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Termo de Referência 87/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
87/2026	158125-INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE	MARA JULIANA DA SILVA	03/06/2026 15:17 (v 0.14)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	98/2026	23353.000803/2026-15

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Processo Administrativo nº 23353.000803/2026-15

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus São Bento do Sul, Campus São Francisco do Sul, Campus Sombrio e Campus Videira conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, conforme **Planilha de valores e quantidades dos objetos licitados (ANEXO III DESTE TERMO DE REFERÊNCIA)**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação da Ata de Registro de Preços no PNCP, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 O contrato A Ata de Registro de Preços ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6 Na presente contratação o instrumento formal de contrato está sendo substituído pela Nota de Empenho, emitida quando da necessidade de aquisição, desta forma, quando estiver grafado "contrato", remete-se sempre a Nota de Empenho, visto ser instrumento substituto.

1.7 Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no PORTAL DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 27/02/2025;
- III) Id do item no PCA: **148 e 149**;
- IV) Classe/Grupo: **8905 - carnes, aves e peixes; 8940 - alimentos especiais dietéticos**
e **preparados alimentícios**;
- V) Identificador da Futura Contratação: **158125 - 98/2026**;

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- a) Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969);;
- b) Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999; e
- c) Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

Da exigência de amostra

4.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.2.1.1 A exigência de amostras na licitação de gêneros alimentícios visa assegurar que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e às especificações técnicas estabelecidas no edital. Essa medida é especialmente relevante quando:

4.2.1.2 Há necessidade de verificar características sensoriais dos alimentos (sabor, aroma, textura, aparência);

4.2.1.3 Existem dúvidas sobre a qualidade ou procedência dos produtos ofertados;

4.2.1.4 O histórico de fornecimentos anteriores apresentou problemas de qualidade.

4.2.1.5. É importante ressaltar que a exigência de amostras é aplicada de forma a não restringir indevidamente a competitividade do certame, sendo direcionada apenas ao licitante provisoriamente vencedor, conforme previsto na legislação.

4.2.1.6. As amostras poderão ser entregues no endereço Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul (Unidade Sede), Estrada do Redentor, nº 5.665, Bairro: Santa Galo, CEP: 89163-356, cidade de Rio do Sul/SC, no prazo limite de 10 (dias) dias, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.2.1.7 A critério da administração, poderá ser solicitada amostra de todos os itens.

4.2.2 É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.2.3 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada e ao licitante será aplicada as penalidades previstas no item 14 (das Infrações Administrativas e Sanções) do Edital.

4.2.4 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.2.4.1 Prazo de validade conforme a descrição do item solicitado:

4.2.4.2. Item entregue conforme descrição:

4.2.5. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.2.6 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.2.7. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.2.8 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 5 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.2.9. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Subcontratação

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 O prazo de entrega dos bens é de **10 (dez)** dias, contados do recebimento da Nota de Empenho ou, quando for o caso, conforme estabelecido na descrição do item do presente Termo de Referência, devidamente acompanhados da Nota Fiscal, de acordo com o quantitativo solicitado no empenho, no endereço individual de cada campi que realizou o empenho

5.1.1 O Prazo de entrega mencionado no item anterior poderá ser prorrogado, através de justificativa e mediante aceitação da Administração.

5.2 Os bens que contemplam o edital não são considerados de pronta entrega imediata.

5.3 A convocação do fornecedor poderá ser por telefone, aplicativos de mensagens, e-mail ou pelos correios e será informado o endereço, a repartição, o prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida.

5.4 As quantidades de entrega poderão ser alteradas, conforme disponibilidade dos itens e necessidade da Administração.

5.5 Os produtos deverão ser entregues nos endereços descritos abaixo, sendo recebido pelo Almojarife ou outro servidor público, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

5.6 A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas.

5.7 Quando da entrega, os itens deverão apresentar-se:

5.7.1 Isentos de substâncias terrosas;

5.7.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

5.7.3 Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

5.7.4 Sem umidade externa anormal;

5.7.5 Isentos de odor e sabor estranhos;

5.7.6 Isentos de enfermidades.

5.8 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

5.9 Da Qualidade e Identificação dos Produtos

5.9.1 Os produtos deverão ser de primeira qualidade, de safra e fabricação recente, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios. Todas as embalagens devem ser entregues íntegras, limpas, sem sinais de violação, umidade, amassamentos, ferrugem ou estufamentos. É obrigatória a rotulagem em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA, contendo de forma legível: identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e o carimbo do respectivo Serviço de Inspeção (SIF, SIE ou SIM/SISBI) para todos os produtos de origem animal.

5.10. Do Transporte e Cadeia de Frio

5.10.1 O transporte dos gêneros alimentícios, especialmente carnes, laticínios, pães e polpas congeladas, deverá ser realizado em veículos apropriados (frigoríficos ou isotérmicos), higienizados e que garantam a

manutenção das temperaturas estabelecidas pelo fabricante e pela legislação sanitária vigente. No ato da entrega, os produtos congelados não deverão apresentar sinais de descongelamento e recongelamento (como formação excessiva de cristais de gelo ou blocos de produtos grudados), sob pena de recusa imediata da carga

5.11. Do Recebimento e Aceite Técnico

5.11.1 . Do Recebimento Provisório: No ato da entrega, os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente pelo servidor designado no almoxarifado, que procederá apenas à conferência visual da integridade das embalagens e à conferência quantitativa imediata frente à Nota Fiscal.

5.11.2. Do Recebimento Definitivo: O recebimento definitivo ocorrerá em até 48 horas após o recebimento provisório, mediante inspeção técnica realizada pela Nutricionista Responsável. Nesta etapa, será verificada a conformidade total com as especificações deste Termo de Referência, incluindo: qualidade sensorial (cor, odor, textura), padrões de corte, percentual de glaciamento (gelo), validade, temperatura de chegada e conformidade dos rótulos.

5.11.3. Da Divergência e Substituição: Caso seja constatada qualquer divergência técnica ou desconformidade qualitativa após a inspeção da Nutricionista, o produto será rejeitado. A empresa contratada deverá proceder à substituição do item por outro que atenda plenamente às especificações, no prazo máximo de 24 horas, sem qualquer custo adicional para a Administração.

5.11.4 . Das Amostras: A critério da Nutricionista, poderão ser abertas embalagens de forma aleatória para testes de rendimento e cocção. Caso a amostra seja reprovada, todo o lote correspondente será rejeitado.

5.12. A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis, conforme Termo de Referência.

5.13. Os prazos de entrega podem ser negociados entre a Contratante e a Contratada, podendo ser antecipados ou postergados.

5.14. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior

5.15.. A aquisição será realizada individualmente por campi do IFC, devendo as entregas dos itens ocorrer nas dependências dos campi do IFC, de acordo com o pedido/empenho de cada campi, conforme endereços a seguir:

Campus Avançado Abelardo Luz do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada Geral, Assentamento José Maria, s/n, Abelardo Luz/SC, CEP: 89.830-000;

Campus Araquari do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia BR 280, km 27, Araquari/SC, CEP: 89.245-000;

Campus Brusque do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Avenida Hugo Shlösser, nº 605, bairro: Jardim Maluch, Brusque, CEP: 88.354-300;

Campus Camboriú do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Joaquim Garcia, s/n, bairro: Centro, Camboriú/SC, CEP: 88.340-055;

Campus Concórdia do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 283, km 08, Caixa Postal 58, bairro: Vila Fragosos, Concórdia/SC, CEP 89.703-720;

Campus Fraiburgo do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Cruz e Souza, 100, bairro: Centro, Fraiburgo/SC, CEP: 89.580-000;

Campus Luzerna do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Vigário Frei João, 550, bairro: Centro, Luzerna - SC, CEP 89609-000;

Campus Rio do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada do Redentor, 5.665, bairro: Santa Galo, Rio do Sul/SC, CEP: 89.160-000;

Campus Santa Rosa do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua das Rosas, s/n, bairro: Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP: 88.965-000;

Campus São Bento do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Paulo Chapiewski, nº 931, bairro: Centenário, São Bento do Sul, CEP: 89283-064;

Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia Duque de Caxias, km 6, s/n, bairro: Iperobá, São Francisco do Sul/SC, CEP: 89.240-000;

Campus Sombrio do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, 931, bairro: Januária, Sombrio /SC, CEP: 88.960-000;

Campus Videira do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 135, km 125, bairro: Campo Experimental, Videira/SC, CEP: 89.560-000.

5.16 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a especificada na descrição detalhada do item.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.17. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão

ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.16. Cabe ao gestor do contrato:

6.16.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.16.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.16.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.17.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.17.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.17.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **1% (um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias**.

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;]

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a **7 % (sete por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **7 % (sete por cento)** a **10 % (dez por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **1 % (um por cento)** a **5 % (cinco por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1 % (um por cento)** a **5 % (cinco por cento)** do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **5% (cinco por cento)** a **7 % (sete por cento)** do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **10 (dez) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **10 (dez) dias** úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

- 8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **10 (dez)** dias úteis.
- 8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- 8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 8.12.1. o prazo de validade;
 - 8.12.2. a data da emissão;
 - 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 8.12.4. o valor a pagar; e
 - 8.12.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;
- 8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
- 8.15.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
 - 8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, 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 do Contratante.
- 8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, 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.
- 8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.
- 8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice o **IPCA/IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)** de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

8.25. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.26. O Contratado 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.

Cessão de Crédito

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.27.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.27.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.27.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.27.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A13]

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **25/03/2026**.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado[A16], os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice o **IPCA/IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.32. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o (s) índice(s) definitivo(s).

8.33. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

8.36 O reajuste será realizado por apostilamento

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

9.3. Pela natureza do objeto, será considerada a entrega por item, sendo divisível a entrega do objeto, conforme demanda e disponibilidade de recursos financeiros. Não há a obrigatoriedade do consumo da ata de registro de preços ser realizada em sua totalidade.

9.4. Os bens que contemplam o edital não são considerados de pronta entrega imediata.

CrITÉRIOS de aceitabilidade de preços

9.5. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será :

9.5.1 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital

Exigências de habilitação

9.6. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.7. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.8. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.9 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.10. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.12. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

- 9.13. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 9.14. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.15. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.17. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 9.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.19. 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;
- 9.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 9.24. Consulta ao CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais), conforme dispõe o art. 6o-A da lei 10.522/2002.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.25. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.26. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.27. **balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) **superiores a 1 (um)**, obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas :

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
--	---

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.28. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação **patrimônio líquido mínimo de 10 %** do valor total estimado da contratação.

9.29. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação ;

9.30. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.31. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da **Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.**

9.32 Serão considerados apresentados na forma da lei, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado do Exercício (DRE) assim apresentados:

9.32.1 Por fotocópia das constantes no Livro Diário, com a indicação da numeração das páginas do Livro, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, **devidamente autenticado na Junta Comercial** da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou,

9.31.2 Constantes no arquivo SPED, acompanhadas dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital.

9.32.3 O Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado do Exercício (DRE) deverão estar assinados pelo titular ou representante legal da entidade e por contador ou por outro profissional equivalente devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

9.33. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.34. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.35 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, MEI ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.36 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, MEI ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.37 A qualificação econômico-financeira, referente ao Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício, será exigida apenas quando o valor total dos itens adjudicados para o licitante ultrapassar o valor de R\$ 15.000,00 (quinze mil reais), com base no art. 70, III, Lei 14.133/2021 c/c Decreto 11.871/2023. O licitante enquadrado como MEI, utilizando-se o entendimento disposto no Acórdão 133/2022 – Plenário, caso se enquadre na regra anterior, deverá apresentar a documentação exigida.

Disposições gerais sobre habilitação

9.38. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.39. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.40. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.41. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.42. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 9.327.289,60 (nove milhões trezentos e vinte e sete mil duzentos e oitenta e nove reais e sessenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela colocada em anexo ao Edital.

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens nas seguintes situações:

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.5.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: [26422/158458];
- II) Fonte de recursos: [1000000000];
- III) Programa de trabalho: [231503];
- IV) Elemento de despesa: [339030]; e
- V) Plano interno: [L2994P0100N].

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas

Rio do Sul/SC, 03 de maio de 2026

Assinado Digitalmente

Elizeti Nienckotter

Diretora de Administração e Planejamento

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFÊNCIA

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, devidamente acompanhada das Direções Gerais das unidades participantes, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 14133/2021 e alterações, aprova o presente Termo de Referência para procedimento licitatório.

ABELARDO LUZ DIREÇÃO-GERAL	ELODIR LOURENCO DE SOUZA
ARAQUARI DIREÇÃO-GERAL	FERNANDO JOSÉ BRAZ
BRUSQUE DIREÇÃO-GERAL	JESSYCA FINANTES DO CARMO BOZIO CIPRIANO
CAMBORIÚ DIREÇÃO-GERAL	SIRLEI DE FÁTIMA ALBINO
CONCÓRDIA DIREÇÃO-GERAL	ALESSANDRA CARINE PORTOLAN
FRAIBURGO DIREÇÃO-GERAL	VANDERLEI CRISTIANO JURASKI
LUZERNA DIREÇÃO-GERAL	MÁRIO WOLFART JUNIOR
RIO DO SUL DIREÇÃO-GERAL	PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO
SANTA ROSA DO SUL DIREÇÃO-GERAL	CRISTIANO ANTONIO POCHMANN
SÃO BENTO DO SUL DIREÇÃO-GERAL	ALESSANDRO IAVOR
SÃO FRANCISCO DO SUL DIREÇÃO-GERAL	ADALTO AIRES PARADA
SOMBRIO DIREÇÃO-GERAL	SANDRA VIEIRA
VIDEIRA DIREÇÃO-GERAL	MANASSES RIBEIRO

13. ANEXO I

ANEXO - I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133 /2021).

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato sendo a Nota de Empenho/ sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de **15 (quinze)**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **15 (quinze)** dias.

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Comunicar ao 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;

4.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

4.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.5. **Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF**, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.5.6 Consulta ao CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais), conforme dispõe o art. 6o-A da lei 10.522/2002

4.2. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.2.1. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.2.2. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.2.3. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.2.4. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.2.5. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.2.6. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.2.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.2.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

5.3. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.4.3. Indenizações e multas.

5.5. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.6. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Santa Catarina, Seção Judiciária de Rio do Sul para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital e Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o **Pregão nº 9098/2026**, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20....

Nome e Cargo do Representante Legal

15. Responsáveis

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

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO

Autoridade competente

ELIZETI NIENCKOTTER

Diretora de Adm. e Planejamento

PLANILHA DE CÁLCULO DO PREÇO DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO														
CARNES - REGIÃO 1 - ABELARDO LUZ														
ITEM	CATMAT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL	QUANTITAT IVO TOTAL	Abelardo Luz							
1	448214	Kg	Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, cóagulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 40,00	R\$ 100.320,00	2.508	2508							
2	447446	Kg	Carne bovina – moída. Carne bovina "de primeira", de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivosAspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12° C e -18° C. .	R\$ 42,62	R\$ 119.336,00	2.800	2800							
3	449724	Kg	Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12° C e -18° C. No máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 34,98	R\$ 83.112,48	2.376	2376							
4	447616	Kg	Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 27,20	R\$ 54.400,00	2.000	2000							
5	447636	Kg	Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 12,72	R\$ 34.344,00	2.700	2700							
6	447508	Kg	Carne suína – bisteca. Bisteca suína in natura congelada, cortada em bifes separadamente, cortes entre 180 g a 200 g, deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. No máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 20,89	R\$ 48.255,90	2.310	2310							
7	448953	Kg	Peixe tipo filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem "barrigueira", sem espinha, com corte em V. Congelamento IQF, em embalagem primária de plástico atóxico de aproximadamente 1kg e embalagem secundária: caixa de papelão com 12 a 30 kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 39,99	R\$ 42.229,44	1.056	1056							
			Valor Total da Região nº 1 - Carnes		R\$ 481.997,82									
CARNES - REGIÃO 3 - SANTA ROSA DO SUL E SOMBRIO														
ITEM	CATMAT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Valor unitário de referência	Valor total	QUANTITAT IVO TOTAL	Santa Rosa do Sul	Sombrio						
8	447439	Kg	Carne bovina - coxão duro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	R\$ 33,00	R\$ 99.000,00	3.000	3000	0						
9	447431	Kg	Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 39,59	R\$ 257.335,00	6.500	6500	0						

10	448214	Kg	Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 40,00	R\$ 120.000,00	3.000	3000	0			
11	447408	Kg	Carne bovina – miolo alcatra. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 42,50	R\$ 170.000,00	4.000	4000	0			
12	447446	Kg	Carne bovina – moída. Carne bovina "de primeira", de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivosAspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. .	R\$ 42,62	R\$ 383.580,00	9.000	9000	0			
13	451062	Kg	Carne bovina – paleta sem osso. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 39,80	R\$ 278.600,00	7.000	7000	0			
14	447448	Kg	Carne bovina – patinho. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 38,90	R\$ 175.050,00	4.500	4500	0			
15	449724	Kg	Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. No máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 34,98	R\$ 174.900,00	5.000	5000	0			
16	447616	Kg	Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 27,20	R\$ 149.600,00	5.500	5500	0			
17	447636	Kg	Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 12,72	R\$ 50.880,00	4.000	4000	0			
18	447594	Kg	Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	R\$ 20,99	R\$ 125.940,00	6.000	6000	0			
19	447630	Kg	Carne de frango – Sobrecoxa de frango. Congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso mmo de 160 e máximo de 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 12,40	R\$ 174.840,00	14.100	14100	0			
20	447525	Kg	Carne de Pernil suíno desossado, sem capa de gordura, congelado, embalados a vácuo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 21,00	R\$ 94.500,00	4.500	4500	0			

21	448929	Kg	Peixe – cação/posta. Congelamento iqf (individually quick frozen), sem pele, sem barbatana. Pacote individual de 1kg. Transportado de acordo com as normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	R\$ 35,00	R\$ 105.000,00	3.000	3000	0			
22	448953	Kg	Peixe tipo filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem "barrigueira", sem espinha, com corte em V. Congelamento IQF, em embalagem primária de plástico atóxico de aproximadamente 1kg e embalagem secundária: caixa de papelão com 12 a 30 kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 39,99	R\$ 119.970,00	3.000	3000	0			
			Valor Total da Região nº 3 - Carnes		R\$ 2.479.195,00						
CARNES - REGIÃO 4 - BRUSQUE, CAMBORIÚ E RIO DO SUL											
ITEM	CATMAT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Valor unitário de referência	Valor total	QUANTITAT IVO TOTAL	Brusque	Camboriú	Rio do Sul		
23	447757	Kg	Almôndegas de carne bovina congelada. Unidade com aproximadamente 30g. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante e451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante e316). Embalagem primária: embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. Prazo de validade: mínimo de 04 meses. Embalagem secundária: embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com baixa quantidade de sódio.	R\$ 17,50	R\$ 9.240,00	528			528		
24	447439	Kg	Carne bovina - coxão duro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	R\$ 33,00	R\$ 178.200,00	5.400			5400		
25	447465	Kg	Carne bovina – contra-filé. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivosA embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	R\$ 47,77	R\$ 257.958,00	5.400			5400		
26	447431	Kg	Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 39,59	R\$ 166.278,00	4.200			4200		
27	448214	Kg	Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 40,00	R\$ 144.000,00	3.600			3600		
28	447408	Kg	Carne bovina – miolo alcatra. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 42,50	R\$ 178.500,00	4.200			4200		
29	447446	Kg	Carne bovina – moída. Carne bovina "de primeira", de partes coxão mole e/ou patinho moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso e no máximo 15% de água e aditivosAspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12° C e -18° C. .	R\$ 42,62	R\$ 17.048,00	400		400	0		
30	454340	Kg	Carne bovina – músculo traseiro. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. deverá conter no máximo 10% de gordura e conter no máximo 3% de aponevroses.	R\$ 29,99	R\$ 161.946,00	5.400			5400		

31	447448	Kg	Carne bovina – patinho. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 38,90	R\$ 163.380,00	4.200			4200	
32	449724	Kg	Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12º C e -18º C. No máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 34,98	R\$ 125.928,00	3.600			3600	
33	447616	Kg	Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 27,20	R\$ 156.672,00	5.760			5760	
34	447636	Kg	Carne de frango – coxa e sobre coxa. Congelada, em embalagens com aproximadamente 1kg, em caixas com 15 a 30 kg. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 12,72	R\$ 117.227,52	9.216			9216	
35	447594	Kg	Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. PEDIDO MÍNIMO 50 KG	R\$ 20,99	R\$ 143.151,80	6.820		100	6720	
36	447630	Kg	Carne de frango – Sobrecoxa de frango. Congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg, contendo 5 a 6 unidades por bandeja com peso mmo de 160 e máximo de 200g cada uma, acondicionadas em caixa de papelão limpa e íntegra. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses, e com data de embalagem não superior a 30 dias, com certificado de inspeção sanitária. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 12,40	R\$ 44.640,00	3.600			3600	
37	448953	Kg	Peixe tipo filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem "barrigueira", sem espinha, com corte em V. Congelamento IQF, em embalagem primária de plástico atóxico de aproximadamente 1kg e embalagem secundária: caixa de papelão com 12 a 30 kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 39,99	R\$ 302.324,40	7.560			7560	
			Valor Total da Região nº 4 - Carnes		R\$ 2.166.493,72					

CARNES - REGIÃO 5 - FRAIBURGO, LUZERNA, VIDEIRA E CONCORDIA

ITEM	CATMAT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Valor unitário de referência	Valor total	QUANTITAT IVO TOTAL	Fraiburgo	Luzerna	Videira	Concórdia
38	448214	Kg	Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 40,00	R\$ 248.000,00	6.200				6200
39	447431	Kg	Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 39,59	R\$ 197.950,00	5.000				5000
40	448953	Kg	Peixe tipo filé de tilápia de água doce congelado, sem pele, sem "barrigueira", sem espinha, com corte em V. Congelamento IQF, em embalagem primária de plástico atóxico de aproximadamente 1kg e embalagem secundária: caixa de papelão com 12 a 30 kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 39,99	R\$ 181.154,70	4.530				4530
41	449724	Kg	Carne bovina, tipo patinho, em iscas, para estrogonofe, livre de gorduras, nervos e pelancas, sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 2kg, sem sinais de descongelamento. Embalagem secundária de papelão lacrada. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 34,98	R\$ 174.900,00	5.000				5000

42	447628	Kg	Carne de frango, tipo sobrecoxa, sem dorso ou outras partes do frango, congelada, acondicionada em bandeja de isopor de 1 kg com 4 a 5 unidades com peso mínimo de 200g e máximo de 250g cada sobrecoxa, sem sinais de descongelamento. Embalagem secundária: caixa de papelão limpa, íntegra e lacrada. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 15,96	R\$ 159.919,20	10.020				10020
43	447446	Kg	Carne bovina moída "de primeira", congelada, coxão mole e/ou patinho moído em disco de corte número 5, livre de ossos, nervos e pelancas. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro de 1kg, sem sinais de descongelamento. Embalagem secundária de papelão lacrada e íntegra. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 42,62	R\$ 153.432,00	3.600				3600
44	447419	Kg	Carne bovina – filé corrido bovino. Transportada de acordo com as normas da vigilância sanitária (veículo frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com idade declarada do animal (no máximo 2 anos), com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias a partir da data de entrega).Entrega em veículo frigorífico, com temperatura de 0°C a 7°C, de uma carcaça com peso de 180 a 200 kg. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. ENTREGA DE ACORDO COM SOLICITAÇÃO DO SETOR RESPONSÁVEL.	R\$ 28,50	R\$ 142.500,00	5.000				5000
45	447618	Kg	Carne de frango - sassami congelamento IQF (Individually Quick Frozen), embalado individualmente em pacotes de plástico atóxico, íntegro, limpo e transparente de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Não deve haver gelo e sinais de descongelamento do produto. A embalagem deve conter data de fabricação e data de validade (Mínimo de 12 meses no ato da entrega). Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária e com certificação de fiscalização do Ministério da Agricultura.	R\$ 24,99	R\$ 125.474,79	5.021				5021
46	451062	Kg	Carne bovina – paleta sem osso. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 39,80	R\$ 119.400,00	3.000				3000
47	447508	Kg	Carne suína, tipo bisteca suína in natura congelada, sem sinais de descongelamento, cortada em bifes separadamente, cortes entre 180 g a 200 g. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico, resistente, transparente e a secundária caixa de papelão limpa, íntegra e lacrada. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 20,89	R\$ 83.560,00	4.000				4000
48	447616	Kg	Carne de frango em tiras/cubos, tipo peito, sem pele, sem osso, para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de plástico atóxico, íntegros e transparentes de 1 kg, sem sinais de descongelamento, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra, lacrada. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 27,20	R\$ 48.960,00	1.800				1800
49	447525	Kg	Carne de Pernil suíno desossado, sem capa de gordura, congelado, embalados à vacuo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	R\$ 21,00	R\$ 42.000,00	2.000				2000
50	447594	Kg	Carne de frango, tipo peito inteiro, sem osso e sem pele, congelado, embalado individualmente em pacotes de plástico atóxico, íntegro de 1 kg, sem sinais de descongelamento, acomodados em caixa papelão limpa, íntegra e lacrada. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 20,99	R\$ 34.003,80	1.620				1620
			Valor Total da Região nº 5 - Carnes		R\$ 1.711.254,49					
DEMAIS ITENS - REGIÃO 1 - ABELARDO LUZ										
ITEM	CATMAT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO DE REFERENCIA	VALOR TOTAL	QUANTITAT IVO TOTAL	Abelardo Luz			
51	463556	400g	Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	R\$ 6,85	R\$ 342,50	50	50			
52	463988	5kg	Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	R\$ 15,40	R\$ 1.432,20	93	93			
53	463996	5kg	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	R\$ 22,00	R\$ 880,00	40	40			
54	463856	50g	Alecrim desidratado, aspecto físico moído, embalagem em plástico atóxico, resistente e íntegra com 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,23	R\$ 45,22	14	14			
55	464538	Embalagem 150g	Amendoim torrado, tipo salgado, descascado, produzido com grãos selecionados, são, insentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, conteúdo informação nutricional e fabricação. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: yoki, Dori, Dr. Oetker, Elmachips e Noroeste.	R\$ 6,67	R\$ 19.369,68	2.904	2904			

56	459077	1kg	Amido de milho, embalagem de plástico atóxico de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,60	R\$ 349,80	53	53				
57	458910	kg	Arroz integral, tipo 1, isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico atóxico, transparente, resistente e íntegra de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,49	R\$ 1.382,04	396	396				
58	458910	5kg	Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino, isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico atóxico, resistente, transparente e íntegra de 5Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 19,80	R\$ 7.326,00	370	370				
59	271052	100g	Bicarbonato de sódio – embalagem resistente, com prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto.	R\$ 4,34	R\$ 217,00	50	50				
60	402158	200g	Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	R\$ 3,99	R\$ 4.213,44	1.056	1056				
61	463532	200g	Cacau em pó solúvel, 100% cacau, puro, sem açúcar. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 22,75	R\$ 2.411,50	106	106				
62	463591	500g	Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses.	R\$ 29,99	R\$ 1.979,34	66	66				
63	463568	200g	Café solúvel granulado, tradicional, em frasco de vidro. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 31,20	R\$ 6.240,00	200	200				
64	463872	50g	Canela em pó, embalagem em plástico atóxico de 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 11,23	R\$ 449,20	40	40				
65	459074	500g	Canjica – tipo grupo pura, tipo classe amarela, tipo 3, aplicação culinária em geral. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 3,39	R\$ 678,00	200	200				
66	604671	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	R\$ 3,56	R\$ 890,00	250	250				
67	467306	Kg	Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 26,99	R\$ 1.349,50	50	50				
68	463877	50g	Coentro em grão – A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 5,98	R\$ 119,60	20	20				
69	463937	Pacote de 500g	Colorau, corante natural de urucum, embalagem de plástico atóxico de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,91	R\$ 69,10	10	10				
70	463891	50g	Cominho – aspecto físico moído, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 5,42	R\$ 108,40	20	20				
71	463892	50g	Cravo da Índia inteiro, embalagem de plástico atóxico limpa e íntegra com 100g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 10,90	R\$ 218,00	20	20				
72	463894	50g	Curry - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da Índia. A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto).	R\$ 2,09	R\$ 31,35	15	15				
73	461222	30ml	Essência de baunilha líquida, frasco de 30 ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 5,37	R\$ 354,42	66	66				
74	459670	Lata 4kg	Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas.	R\$ 24,95	R\$ 998,00	40	40				
75	458918	1kg	Farinha de mandioca seca – extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto, embalagem	R\$ 6,56	R\$ 328,00	50	50				

76	458921	1 kg	Farinha de mandioca torrada, seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 1Kg, limpa e intacta. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 7,48	R\$ 374,00	50	50				
77	459016	1kg	Farinha de milho tipo médio enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 5 meses.	R\$ 3,45	R\$ 276,00	80	80				
78	465332	5kg	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico. Embalagem limpa e intacta. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 5 meses.	R\$ 14,15	R\$ 1.132,00	80	80				
79	464553	1kg	Feijão carioca tipo 1, safra atual, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substâncias estranhas ao produto e nocivas a saúde. Embalagem de plástico atóxico, limpa, intacta, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 06 meses.	R\$ 7,49	R\$ 4.494,00	600	600				
80	464552	1kg	Feijão preto, grupo 1, tipo 1, safra atual, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substâncias estranhas ao produto e nocivas a saúde. Embalagem de plástico atóxico, intacta, limpa, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 08 meses.	R\$ 5,89	R\$ 3.109,92	528	528				
81	464558	1kg	Feijão vermelho grupo 1, safra atual, tipo 1, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substâncias estranhas ao produto e nocivas a saúde. Embalagem de plástico atóxico, intacta, limpa, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10meses.	R\$ 6,66	R\$ 3.516,48	528	528				
82	459596	500g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses	R\$ 18,90	R\$ 510,30	27	27				
83	459586	100g	Fermento químico, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Embalagem primária: potes plásticos intactos com tampa e lacre de proteção. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 4,30	R\$ 283,80	66	66				
84	444323	1kg	Granola sem açúcar. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco, aveia. Embalagem de plástico atóxico, resistente, livre de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 05 meses.	R\$ 16,92	R\$ 1.116,72	66	66				
85	446706	900ml	Iogurte de frutas (não pode ser bebida láctea) nos sabores morango e coco. Embalagem primária: saco plástico atóxico, íntegro e limpo de 900g. Embalagem secundária: Caixa de papelão. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 10 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 35 dias. Entrega quinzenal.	R\$ 6,13	R\$ 4.854,96	792	792				
86	445995	1 Litro	Leite integral UHT, embalagem tetrapark de 1 litro. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade: mínimo de 120 dias no ato da entrega.	R\$ 4,61	R\$ 9.736,32	2.112	2112				
87	445996	1 Litro	LEITE UHT SEMIDESNATADO - Leite de vaca semi desnatado homogeneizado e fluido, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T.; com aroma e sabor característicos; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal, carboidrato 40 g, proteína 29 g, lipídios 30 g e gordura totais mínimas 3%; envasado sob condições asépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas; contendo data de fabricação, lote, informação nutricional. Produtos de origem animal devem ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica, respeitando as regras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - embalagem cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. No ato da entrega a data de fabricação do produto não pode ser superior a 15 dias.	R\$ 5,20	R\$ 3.432,00	660	660				
88	463904	50g	Louro em folha, desidratado, aspecto físico inteiro, embalagem de plástico atóxico. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,90	R\$ 78,00	20	20				
89	458952	500g	Macarrão integral tipo espagete – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 4,40	R\$ 1.452,00	330	330				
90	458988	500g	Macarrão integral tipo parafuso – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes	R\$ 3,03	R\$ 1.199,88	396	396				
91	458955	500g	Macarrão tipo espagete – de 1ª linha, de primeira Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sémola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	R\$ 4,13	R\$ 1.635,48	396	396				

92	458993	500g	Macarrão tipo parafuso – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	R\$ 4,59	R\$ 2.120,58	462	462				
93	463911	100g	Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 2,50	R\$ 50,00	20	20				
94	446385	200g	Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. O produto e o transporte do mesmo deve estar de acordo com a legislação vigente.	R\$ 10,90	R\$ 4.316,40	396	396				
95	458978	500g	Massa cabelo de anjo para sopa – Validade mínima 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes	R\$ 5,33	R\$ 426,40	80	80				
96	462245	Rolo 500g	Massa para lasanha EM ROLO - Massa para lasanha pré cozida, resfriada, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.	R\$ 7,75	R\$ 1.023,00	132	132				
97	463797	Kg	Milho verde congelado in natura, embalagem primária: pacote de plástico atóxico, limpo e íntegro de no máximo 2Kg. Embalagem secundária: caixas de papelão. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 10,80	R\$ 3.564,00	330	330				
98	463692	900ml	Óleo de soja 900ml, com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço, 0% de gordura trans. Embalagem pimária tipo pet atóxica, transparente, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento. Embalagem Secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com 20 frascos. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 8,50	R\$ 8.976,00	1.056	1056				
99	463916	500g	Orégano desidratado, embalagem de plástico atóxico com 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 24,66	R\$ 345,24	14	14				
100	463920	50g	Pimenta do reino moída, embalada em saco plástico atóxico com 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 4,40	R\$ 88,00	20	20				
101	459080	500g	Polvilho azedo tipo 1. Embalagem de plástico atóxico, resistente, intacta e limpa de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 6,82	R\$ 6.274,40	920	920				
102	446633	1kg	Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal. Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal.	R\$ 45,90	R\$ 30.294,00	660	660				
103	446638	1kg	Queijo mussarela sem lactose fatiado com embalagem individual de plástico atóxico de no máximo 200g . Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade mínima no ato da entrega: 60 dias. Entrega conforme demanda.	R\$ 42,10	R\$ 5.557,20	132	132				
104	459084	500g	Sagu de mandioca, classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 7,70	R\$ 2.032,80	264	264				
105	448219	1kg	Sal refinado iodado, embalagem de plástico atóxico, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 1,50	R\$ 495,00	330	330				
106	463932	50g	Sálvia – desidratado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 3,50	R\$ 52,50	15	15				
107	442810	1,5 Litros	Suco de uva tinto integral em garrafa escura, ingrediente: uva tinta. Sem adição de açúcar, sem adição de água. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 20,70	R\$ 5.464,80	264	264				
108	217096	900ml	Vinagre de álcool com cheiro característico, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 900ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 2,35	R\$ 775,50	330	330				
109	249817	750ml	Vinagre de vinho tinto com cheiro característico, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 750ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 4,26	R\$ 562,32	132	132				
			Valor Total da Região nº 1 - Demais itens		R\$ 161.402,29						
DEMAIS ITENS - REGIÃO 2 - ARAQUARI, SÃO BENTO DO SUL E SÃO FRANCISCO DO SUL											
ITEM	CATMAT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Valor unitário de referência	Valor total	QUANTITAT IVO TOTAL	Araquari	São Bento do Sul	São Francisco do Sul		

110	463556	400g	Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	R\$ 6,85	R\$ 164,40	24	0	24		
111	463988	5kg	Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	R\$ 15,40	R\$ 1.632,40	106	82	24		
112	463996	5kg	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	R\$ 22,00	R\$ 528,00	24		24		
113	463996	Caixa com 400 unidades	Açúcar refinado – granulado, branco, 1ª qualidade, em sachês de 5g. Embalagem com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega.	R\$ 26,00	R\$ 260,00	10		10		
114	278920	80ml	Adoçante dietético – líquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano.	R\$ 6,47	R\$ 77,64	12		12		
115	445484	500ml	Água mineral sem gás. Embalagem plástica, descartável.	R\$ 1,06	R\$ 50,88	48		48		
116	463967	Unidade	Barra de cereais sem açúcar – embalagem com 22 g, nos sabores, aveia e banana e mel, coco com chocolate, morango com chocolate, frutas vermelhas e cookies. Prazo mínimo de validade de 06 meses no ato da entrega.	R\$ 1,95	R\$ 53.625,00	27.500	20000	1500	6000	
117	402158	200g	Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabisulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	R\$ 3,99	R\$ 1.149,12	288		288		
118	217130	350g	Biscoito de gergelim 350g, embalagem dupla: interna em plástico atóxico transparente e externa em plástico resistente e íntegra com rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,59	R\$ 11.492,96	1.744	1400	144	200	
119	232144	400G	Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabisulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,00	R\$ 6.864,00	1.144	900	144	100	
120	463636	Pacote c/ 144g (6 embalagens individuais de 24g cada)	Biscoito salgado original/tradicional, tipo club social, sem recheio. Pacote com 6 embalagens individuais de aproximadamente 24 g cada, total de 144g. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,28	R\$ 16.604,32	2.644	2500	144		
121	463591	500g	Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses.	R\$ 29,99	R\$ 2.879,04	96		96		
122	463873	50g	Canela em rama, produto natural selecionado, embalagem de plástico atóxico de 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 4,59	R\$ 91,80	20			20	
123	604671	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	R\$ 3,56	R\$ 170,88	48		24	24	
124	446000	300g	Leite de vaca em pó zero lactose, instantâneo ZERO LACTOSE, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. As embalagens não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas, sujas e nem enferrujadas. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade: Mínima de 06 meses no ato da entrega.	R\$ 17,97	R\$ 862,56	48		24	24	
125	446019	400g	Leite em pó integral de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais, com boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primária de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selado com 400 g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 13,17	R\$ 5.900,16	448		48	400	
126	445995	1 Litro	Leite integral UHT, embalagem tetrapark de 1 litro. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade: mínimo de 120 dias no ato da entrega.	R\$ 4,61	R\$ 221,28	48		48		
127	447702	Kg	Linguiça calabresa defumada, inteira, refrigerada, embalagem primária de plástico atóxico à vácuo de no máximo 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 03 meses.	R\$ 20,00	R\$ 1.200,00	60		60		
128	446633	1kg	Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal. Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal.	R\$ 45,90	R\$ 918,00	20		20		
129	448219	1kg	Sal refinado iodado, embalagem de plástico atóxico, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 1,50	R\$ 30,00	20	20			
130	442814	500ml	Suco concentrado de maracujá – Ingredientes: maracujá. Sem adição de açúcar e corante. Embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,65	R\$ 638,40	96		96		

131	442811	Litro	Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega.	R\$ 17,00	R\$ 4.080,00	240		240			
132	442810	1,5 Litros	Suco de uva tinto integral em garrafa escura, ingrediente: uva tinta. Sem adição de açúcar, sem adição de água. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 20,70	R\$ 24.757,20	1.196		96	1100		
133	326671	200ml	Suco integral – nos sabores laranja, maçã, pêssego e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido). Suco pronto para beber, caixa longa vida com canudo, sem adição de açúcar e sem adição de água. Validade mínima de 04 meses	R\$ 1,71	R\$ 25.650,00	15.000	15000				
134	326671	5 litros	Suco integral – nos sabores laranja, maçã, pêssego e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido). Suco pronto para beber, caixa longa vida com canudo, sem adição de açúcar e sem adição de água. Validade mínima de 04 meses	R\$ 70,05	R\$ 5.604,00	80		80			
135	217096	900ml	Vinagre de álcool com cheiro característico, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 900ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 2,35	R\$ 28,20	12	12				
			Valor Total da Região nº 2 - Demais itens.		R\$ 165.480,24						
DEMAIS ITENS - REGIÃO 3 - SANTA ROSA DO SUL E SOMBRIO											
ITEM	CATMAT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Valor unitário de referência	Valor total	QUANTITAT IVO TOTAL	Santa Rosa do Sul	Sombrio			
136	462635	Lata 820g, drenado 400g	Abacaxi rodelas em calda, embalagem integra. Composição: abacaxi, água e açúcar. Com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e prazo de validade impressos na lata.	R\$ 16,40	R\$ 1.312,00	80	80	0			
137	463556	400g	Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	R\$ 6,85	R\$ 3.562,00	520	520	0			
138	463988	5kg	Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, integra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	R\$ 15,40	R\$ 8.008,00	520	520	0			
139	278920	80ml	Adoçante dietético – líquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano.	R\$ 6,47	R\$ 77,64	12	12	0			
140	445484	500ml	Água mineral sem gás. Embalagem plástica, descartável.	R\$ 1,06	R\$ 53,00	50	0	50			
141	464534	500g	Amendoim cru descascado – tipo 1, classe miúda, selecionado. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 8,92	R\$ 1.855,36	208	208	0			
142	459077	1kg	Amido de milho, embalagem de plástico atóxico de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,60	R\$ 5.280,00	800	800	0			
143	458910	kg	Arroz integral, tipo 1, isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico atóxico, transparente, resistente e íntegra de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,49	R\$ 349,00	100	100	0			
144	458910	5kg	Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino, isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico atóxico, resistente, transparente e íntegra de 5Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 19,80	R\$ 36.036,00	1.820	1820	0			
145	608909	500g	Aveia/flocos médios – sem açúcar. Embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 10,00	R\$ 4.000,00	400	400	0			
146	463696	500ml	Azeite de oliva, puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 30,75	R\$ 7.995,00	260	260	0			
147	463707	500g	Batata palha, embalada em saco plástico atóxico, transparente e resistente de 500g. Tipo tradicional, frita com óleo vegetal comestível, isenta de gordura trans, sem conservantes e corantes, pronta para consumo. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 22,70	R\$ 27.240,00	1.200	1200	0			
148	402158	200g	Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	R\$ 3,99	R\$ 12.289,20	3.080	2080	1000			
149	217130	350g	Biscoito de gelgelim 350g, embalagem dupla: interna em plástico atóxico transparente e externa em plástico resistente e íntegra com rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,59	R\$ 6.853,60	1.040	1040	0			
150	232144	400G	Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,00	R\$ 15.840,00	2.640	2080	560			
151	463591	500g	Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses.	R\$ 29,99	R\$ 15.594,80	520	520	0			

152	463872	50g	Canela em pó, embalagem em plástico atóxico de 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 11,23	R\$ 1.751,88	156	156	0			
153	604671	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	R\$ 3,56	R\$ 1.808,48	508	208	300			
154	471259	500g	Chocolate granulado preto. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	R\$ 11,90	R\$ 3.570,00	300	300	0			
155	467318	KG	Chocolate meio amargo em gotas – deve conter em sua composição mais de 40% de cacau, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 32,50	R\$ 1.625,00	50	50	0			
156	281590	Frasco 200ml	COALHO - Coalho líquido para queijo. Frasco com 200ml. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	R\$ 16,45	R\$ 4.277,00	260	260	0			
157	225698	100g	Coco desidratado ralado fino, sem açúcar, extra branco, puro. Embalagem de plástico atóxico de 100g, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,49	R\$ 1.687,40	260	260	0			
158	463937	Pacote de 500g	Colorau, corante natural de urucum, embalagem de plástico atóxico de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,91	R\$ 1.796,60	260	260	0			
159	463891	50g	Cominho – aspecto físico moído, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 5,42	R\$ 1.409,20	260	260	0			
160	446536	3,5kg	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: balde plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.	R\$ 80,63	R\$ 9.675,60	120	120	0			
161	446536	300g	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: pote plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.	R\$ 10,60	R\$ 1.272,00	120	120	0			
162	446534	1Kg	Creme de leite pasteurizado – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 21,90	R\$ 8.760,00	400	400	0			
163	446537	200g	Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack intacta de 200g, Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 3 meses.	R\$ 4,48	R\$ 232,96	52	52	0			
164	461222	30ml	Essência de baunilha líquida, frasco de 30 ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 5,37	R\$ 558,48	104	104	0			
165	459670	Lata 4kg	Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento deficiente. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas.	R\$ 24,95	R\$ 11.227,50	450	450	0			
166	458918	1kg	Farinha de mandioca seca – extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto embalagem primária: a embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	R\$ 6,56	R\$ 2.361,60	360	360	0			
167	458921	1 kg	Farinha de mandioca torrada, seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 1Kg, limpa e intacta. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 7,48	R\$ 11.668,80	1.560	1560	0			
168	459016	1kg	Farinha de milho tipo médio enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 5 meses.	R\$ 3,45	R\$ 2.760,00	800	800	0			
169	465332	5kg	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico. Embalagem limpa e intacta. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 5 meses.	R\$ 14,15	R\$ 14.716,00	1.040	1040	0			
170	464553	1kg	Feijão carioca tipo 1, safra atual, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substâncias estranhas ao produto e nocivas a saúde. Embalagem de plástico atóxico, limpa, intacta, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 06 meses.	R\$ 7,49	R\$ 17.976,00	2.400	2400	0			
171	464552	1kg	Feijão preto, grupo 1, tipo 1, safra atual, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substâncias estranhas ao produto e nocivas a saúde. Embalagem de plástico atóxico, intacta, limpa, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 08 meses.	R\$ 5,89	R\$ 14.136,00	2.400	2400	0			

172	464558	1kg	Feijão vermelho grupo 1, safra atual, tipo 1, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substâncias estranhas ao produto e nocivas a saúde. Embalagem de plástico atóxico, intacta, limpa, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10meses.	R\$ 6,66	R\$ 6.926,40	1.040	1040	0			
173	459596	125g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 125 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	R\$ 9,19	R\$ 2.205,60	240	240	0			
174	459596	500g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses	R\$ 18,90	R\$ 1.134,00	60	60	0			
175	459586	100g	Fermento químico, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Embalagem primária: potes plásticos intactos com tampa e lacre de proteção. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 4,30	R\$ 9.030,00	2.100	2100	0			
176	462729	1kg	Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml.	R\$ 15,00	R\$ 12.000,00	800	800	0			
177	444323	1kg	Granola sem açúcar. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco, aveia. Embalagem de plástico atóxico, resistente, livre de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 05 meses.	R\$ 16,92	R\$ 3.519,36	208	208	0			
178	446706	900ml	Iogurte de frutas (não pode ser bebida láctea) nos sabores morango e coco. Embalagem primária: saco plástico atóxico, íntegro e limpo de 900g. Embalagem secundária: Caixa de papelão. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 10 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 35 dias. Entrega quinzenal.	R\$ 6,13	R\$ 7.356,00	1.200	1200	0			
179	464014	395g	Leite condensado – leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem íntegra e resistente	R\$ 5,85	R\$ 6.084,00	1.040	1040	0			
180	446019	400g	Leite em pó integral de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais, com boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primária de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selado com 400 g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 13,17	R\$ 21.072,00	1.600	1600	0			
181	446000	1 Litro	Leite semidesnatado zero lactose – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 5,77	R\$ 1.500,20	260	260	0			
182	464571	500g	Lentilha, classe graúda, tipo 1, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem de plástico atóxico de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 9,98	R\$ 2.395,20	240	240	0			
183	447702	Kg	Linguiça calabresa defumada, inteira, refrigerada, embalagem primária de plástico atóxico à vácuo de no máximo 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 03 meses.	R\$ 20,00	R\$ 11.200,00	560	560	0			
184	463904	50g	Louro em folha, desidratado, aspecto físico inteiro, embalagem de plástico atóxico. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,90	R\$ 405,60	104	104	0			
185	458957	500g	Macarrão com ovos formato talharim - Macarrão vitaminado, talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 4,55	R\$ 9.464,00	2.080	2080	0			
186	480340	500g	Macarrão de arroz – sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 5,36	R\$ 278,72	52	52	0			
187	458955	500g	Macarrão tipo espagete – de 1ª linha, de primeira Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	R\$ 4,13	R\$ 7.516,60	1.820	1820	0			
188	458993	500g	Macarrão tipo parafuso – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	R\$ 4,59	R\$ 8.353,80	1.820	1820	0			

189	458980	500g	Macarrão tipo parafuso com vegetais - com ovos. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo: 12g de proteína e 375kcal em 100g do produto. Embalagem primária, sacos de polietileno. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentesPrazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	R\$ 5,09	R\$ 3.054,00	600	600	0			
190	463911	100g	Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 2,50	R\$ 130,00	52	52	0			
191	463699	500g	Margarina com sal – cremosa, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 8,25	R\$ 10.296,00	1.248	1248	0			
192	463699	Pacote 500gr	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL SEM LEITE Margarina vegetal de primeira qualidade cremosa com sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto). O produto deve deve ser livre de gordura trans e conter de 70% a 80% DE LIPÍDIOS NÃO DEVE CONTER LEITE NEM TRAÇOS DE LACTOSE NA SUA COMPOSIÇÃO. Deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela, envasada em pote plástico contendo 500 g cada, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 dias.	R\$ 9,70	R\$ 2.017,60	208	208	0			
193	459008	500g	Massa de nhoque – tipo pré-cozida, de batata, sem molho. Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade.	R\$ 8,19	R\$ 6.552,00	800	800	0			
194	462245	Rolo 500g	Massa para lasanha EM ROLO - Massa para lasanha pré cozida, resfriada, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias.	R\$ 7,75	R\$ 4.650,00	600	600	0			
195	604518	Kg	Melado de cana – embalagem lacrada contendo fabricante e data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 25,67	R\$ 667,42	26	26	0			
196	462122	500g	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 3,76	R\$ 902,40	240	240	0			
197	463692	900ml	Óleo de soja 900ml, com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço, 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo pet atóxica, transparente, intacta, resistente, sem amassamento e vazamento. Embalagem Secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com 20 frascos. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 8,50	R\$ 30.940,00	3.640	3640	0			
198	463916	500g	Orégano desidratado, embalagem de plástico atóxico com 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 24,66	R\$ 1.282,32	52	52	0			
199	460486	270g drenado	Palmito tolete em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora.	R\$ 14,00	R\$ 2.800,00	200	200	0			
200	460380	Kg	Pão francês congelado cru, sem gordura trans, sem sinais de descongelamento, pacote de plástico atóxico, limpo e íntegro de no máximo 10 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 6 horas. Entregue completamente congelado. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade mínima no ato da entrega: 03 meses. Entrega quinzenal.	R\$ 14,67	R\$ 7.628,40	520	520	0			
201	462684	Lata 450g drenado	PÊSSEGO EM CALDA METADES, sem caroço, lata com peso drenado de 450g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Latas intactas, sem amassados.	R\$ 13,90	R\$ 2.780,00	200	200	0			
202	463920	50g	Pimenta do reino moída, embalada em saco plástico atóxico com 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 4,40	R\$ 1.056,00	240	240	0			
203	462751	1kg	Pó para preparo de pudim – nos sabores baunilha, brigadeiro, caramelo, chocolate, coco, leite condensado e morango (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). No sabor chocolate contém cacau em pó. Diluição mínima de 1kg de pudim para 5 litros de leite. Rendimento: 50 porções de 100g.	R\$ 9,65	R\$ 4.825,00	500	500	0			
204	459080	500g	Polvilho azedo tipo 1. Embalagem de plástico atóxico, resistente, intacta e limpa de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 6,82	R\$ 3.546,40	520	520	0			
205	242454	25kg	Pré-mistura para pão francês – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM INTACTE, LIVRE DE BOLORS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO	R\$ 97,46	R\$ 10.135,84	104	104	0			
206	242454	25kg	Pré-mistura para pão francês/longa fermentação – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	R\$ 97,46	R\$ 10.135,84	104	104	0			
207	447774	Kg	Presunto de pernil. Sem capa de gordura, fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias, embalagem de com peso mínimo de 1kg e máximo 2 kg . Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. .	R\$ 26,40	R\$ 4.752,00	180	180	0			
208	297483	500g	Proteína texturizada de soja granulada. Embalagem de plástico atóxico, resistente, intacta e limpa de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 12,00	R\$ 1.440,00	120	120	0			

209	446633	1kg	Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal. Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal.	R\$ 45,90	R\$ 11.016,00	240	240	0			
210	216913	1kg	Sal grosso iodado, embalagem de plástico atóxico, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 3,11	R\$ 970,32	312	312	0			
211	448219	1kg	Sal refinado iodado, embalagem de plástico atóxico, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 1,50	R\$ 3.750,00	2.500	2500	0			
212	447720	Kg	Salsicha – suína. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg. Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	R\$ 10,90	R\$ 13.516,00	1.240	1240	0			
213	326671	5 litros	Suco integral – nos sabores laranja, maçã, pêssago e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido). Suco pronto para beber, caixa longa vida com canudo, sem adição de açúcar e sem adição de água. Validade mínima de 04 meses	R\$ 70,05	R\$ 7.565,40	108	48	60			
214	233873	1kg	Tempero completo sem pimenta – Ingredientes: sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. SEM GLUTAMATO MONOSSODICO Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.	R\$ 7,36	R\$ 2.679,04	364	364	0			
215	217096	900ml	Vinagre de álcool com cheiro característico, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais. Embalagem em plástico atóxico, limpa, íntegra e resistente de 900ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 2,35	R\$ 2.820,00	1.200	1200	0			
216	249817	750ml	Vinagre de vinho tinto com cheiro característico, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais. Embalagem em plástico atóxico, limpa, íntegra e resistente de 750ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 4,26	R\$ 255,60	60	60	0			
			Valor Total da Região nº 3 - Demais itens		R\$ 522.221,16						
DEMAIS ITENS - REGIÃO 4 - BRUSQUE, CAMBORIÚ E RIO DO SUL											
ITEM	CATMAT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Valor unitário de referência	Valor total	QUANTITATIVO TOTAL	Brusque	Camboriú	Rio do Sul		
217	462635	Lata 820g, drenado 400g	Abacaxi rodela em calda, embalagem íntegra. Composição: abacaxi, água e açúcar. Com data de fabricação na entrega não superior a 30 dias e prazo de validade impressos na lata.	R\$ 16,40	R\$ 3.936,00	240	0	0	240		
218	463556	400g	Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar íntegra, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	R\$ 6,85	R\$ 6.644,50	970	24	140	806		
219	463988	5kg	Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	R\$ 15,40	R\$ 2.787,40	181		80	101		
220	463993	1kg	Açúcar mascavo – embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Deve ser entregue íntegro, seco, livre de fungos e conter a empresa fabricante. Prazo mínimo de validade: 04 meses no ato da entrega.	R\$ 10,27	R\$ 472,42	46		20	26		
221	463996	5kg	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	R\$ 22,00	R\$ 9.394,00	427		175	252		
222	278920	80ml	Adoçante dietético – líquido limpo, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano.	R\$ 6,47	R\$ 142,34	22		22	0		
223	445484	500ml	Água mineral sem gás. Embalagem plástica, descartável.	R\$ 1,06	R\$ 890,40	840	48	72	720		
224	463856	50g	Alecrim desidratado, aspecto físico moído, embalagem em plástico atóxico, resistente e íntegra com 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,23	R\$ 358,53	111		10	101		
225	464539	Embalagem 100g	Amendoim torrado, sem casca, sem pele e sem sal, em embalagem individual, de plástico atóxico, com peso entre 100g e 130g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 5,03	R\$ 543,24	108			108		
226	464538	Embalagem 150g	Amendoim torrado, tipo salgado, descascado, produzido com grãos selecionados, são, insentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, contendo informação nutricional e fabricação. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: yoki, Dori, Dr. Oetker, Elmachips e Noroeste.	R\$ 6,67	R\$ 240,12	36			36		
227	459077	1kg	Amido de milho, embalagem de plástico atóxico de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,60	R\$ 409,20	62		12	50		
228	458910	kg	Arroz integral, tipo 1, isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico atóxico, transparente, resistente e íntegra de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,49	R\$ 1.406,47	403			403		

229	458910	5kg	Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino, isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico atóxico, resistente, transparente e íntegra de 5Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 19,80	R\$ 40.114,80	2.026	10	2016		
230	608909	500g	Aveia/flocos médios – sem açúcar. Embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 10,00	R\$ 740,00	74	24	50		
231	463696	500ml	Azeite de oliva, puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 30,75	R\$ 7.779,75	253	1	252		
232	463967	Unidade	Barra de cereais sem açúcar – embalagem com 22 g, nos sabores, aveia e banana e mel, coco com chocolate, morango com chocolate, frutas vermelhas e cookies. Prazo mínimo de validade de 06 meses no ato da entrega.	R\$ 1,95	R\$ 4.914,00	2.520		2520		
233	463707	500g	Batata palha, embalada em saco plástico atóxico, transparente e resistente de 500g. Tipo tradicional, frita com óleo vegetal comestível, isenta de gordura trans, sem conservantes e corantes, pronta para consumo. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 22,70	R\$ 8.989,20	396		396		
234	271052	100g	Bicarbonato de sódio – embalagem resistente, com prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto.	R\$ 4,34	R\$ 117,18	27	27	0		
235	402158	200g	Biscoito cream cracker – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	R\$ 3,99	R\$ 6.192,48	1.552	1048	504		
236	217130	350g	Biscoito de gelém 350g, embalagem dupla: interna em plástico atóxico transparente e externa em plástico resistente e íntegra com rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,59	R\$ 4.270,32	648	48	600	0	
237	232144	400G	Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,00	R\$ 11.712,00	1.952	48	1400	504	
238	463532	200g	Cacau em pó solúvel, 100% cacau, puro, sem açúcar. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 22,75	R\$ 5.710,25	251		150	101	
239	463591	500g	Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses.	R\$ 29,99	R\$ 37.667,44	1.256		248	1008	
240	463568	200g	Café solúvel granulado, tradicional, em frasco de vidro. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 31,20	R\$ 1.560,00	50			50	
241	463872	50g	Canela em pó, embalagem em plástico atóxico de 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 11,23	R\$ 1.583,43	141		40	101	
242	463873	50g	Canela em rama, produto natural selecionado, embalagem de plástico atóxico de 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 4,59	R\$ 463,59	101			101	
243	459074	500g	Canjica – tipo grupo pura, tipo classe amarela, tipo 3, aplicação culinária em geral. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 3,39	R\$ 345,78	102		30	72	
244	464542	500g	Castanha de caju torrada sem sal, acondicionadas em pacotes de plástico atóxico de 500 g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 46,36	R\$ 2.318,00	50	50		0	
245	463971	1kg	Cereais matinais – flocos de milho natural (sem açúcar) amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega.	R\$ 22,80	R\$ 2.302,80	101			101	
246	604671	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	R\$ 3,56	R\$ 1.153,44	324		72	252	
247	471259	500g	Chocolate granulado preto. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	R\$ 11,90	R\$ 309,40	26			26	
248	467306	Kg	Chocolate meio amargo – para cobrir e raspar, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 26,99	R\$ 323,88	12			12	
249	467318	KG	Chocolate meio amargo em gotas – deve conter em sua composição mais de 40% de cacau, embalagem contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 32,50	R\$ 390,00	12			12	
250	281590	Frasco 200ml	COALHO - Coalho líquido para queijo. Frasco com 200ml. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	R\$ 16,45	R\$ 822,50	50		50	0	

251	225698	100g	Coco desidratado ralado fino, sem açúcar, extra branco, puro. Embalagem de plástico atóxico de 100g, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,49	R\$ 1.181,18	182	50	132		
252	463877	50g	Coentro em grão – A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 5,98	R\$ 155,48	26		26		
253	463937	Pacote de 500g	Colorau, corante natural de urucum, embalagem de plástico atóxico de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,91	R\$ 677,18	98	48	50		
254	463891	50g	Cominho – aspecto físico moído, a embalagem deve conter fabricante, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 5,42	R\$ 547,42	101		101		
255	463892	50g	Cravo da Índia inteiro, embalagem de plástico atóxico limpa e íntegra com 100g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 10,90	R\$ 675,80	62	12	50		
256	446536	3,5kg	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: balde plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.	R\$ 80,63	R\$ 12.175,13	151		151		
257	446536	300g	Creme de leite fresco (nata) – Embalagem: pote plástico com data de fabricação (na entrega não superior a 10 dias) e data de validade.	R\$ 10,60	R\$ 5.342,40	504		504		
258	446534	1Kg	Creme de leite pasteurizado – gordura láctea de no mínimo 35%, embalagem tetra pak, embalagem contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 21,90	R\$ 9.482,70	433	30	403		
259	446537	200g	Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack intacta de 200g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 3 meses.	R\$ 4,48	R\$ 452,48	101		101		
260	463894	50g	Curry - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da Índia. A embalagem deve conter fabricante, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto).	R\$ 2,09	R\$ 213,18	102	1	101		
261	462687	400g	Doce de fruta sem açúcar– em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêssego, morango, figo, abóbora com coco e uva. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açúcar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	R\$ 7,62	R\$ 19.583,40	2.570	50	2520		
262	462823	2kg drenado	Ervilha em conserva – acondicionado em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto.	R\$ 23,90	R\$ 2.413,90	101		101		
263	611974	2 kg	Ervilha verde in natura congelada, grãos inteiros. embalagem primária: pacote de plástico atóxico resistente de no máximo 2Kg; Embalagem secundária: caixa de papelão. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 37,72	R\$ 377,20	10	10	0		
264	461222	30ml	Essência de baunilha líquida, frasco de 30 ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 5,37	R\$ 295,35	55	5	50		
265	459670	Lata 4kg	Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	R\$ 24,95	R\$ 8.133,70	326	24	302		
266	433827	1kg	Farinha de arroz – sem glúten. Pacote com 1 kg. Contendo data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	R\$ 10,72	R\$ 268,00	25	12	13		
267	458918	1kg	Farinha de mandioca seca – extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família euforbiácea, gênero manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto embalagem primária: a embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	R\$ 6,56	R\$ 3.306,24	504		504		
268	458921	1 kg	Farinha de mandioca torrada, seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 1Kg, limpa e intacta. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 7,48	R\$ 3.089,24	413	10	403		
269	459016	1kg	Farinha de milho tipo médio enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 5 meses.	R\$ 3,45	R\$ 1.738,80	504		504		
270	465332	5kg	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico. Embalagem limpa e intacta. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 5 meses.	R\$ 14,15	R\$ 6.834,45	483	80	403		

271	460262	1kg	Farinha de trigo integral – obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem íntegra, sem furos ou características distintas. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega	R\$ 5,24	R\$ 581,64	111		10	101		
272	464559	Pacote de 500g	Feijão branco tipo 1, safra atual, classe branco, em embalagem plástica atóxica transparente, limpa, intacta, de 500 g, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 10,32	R\$ 1.630,56	158			158		
273	464553	1kg	Feijão carioca tipo 1, safra atual, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substâncias estranhas ao produto e nocivas à saúde. Embalagem de plástico atóxico, limpa, intacta, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 06 meses.	R\$ 7,49	R\$ 4.531,45	605			605		
274	464552	1kg	Feijão preto, grupo 1, tipo 1, safra atual, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substâncias estranhas ao produto e nocivas à saúde. Embalagem de plástico atóxico, limpa, intacta, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 08 meses.	R\$ 5,89	R\$ 14.842,80	2.520			2520		
275	464558	1kg	Feijão vermelho grupo 1, safra atual, tipo 1, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substâncias estranhas ao produto e nocivas à saúde. Embalagem de plástico atóxico, limpa, intacta, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10meses.	R\$ 6,66	R\$ 16.783,20	2.520			2520		
276	459596	500g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses	R\$ 18,90	R\$ 5.707,80	302			302		
277	459586	100g	Fermento químico, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Embalagem primária: potes plásticos intactos com tampa e lacre de proteção. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 4,30	R\$ 1.470,60	342		40	302		
278	462630	Lata 400g drenado	Figo em calda inteiro, lata com peso drenado de 450g. Com data de fabricação e data de validade não superior a 80% do total no ato da entrega.	R\$ 14,89	R\$ 893,40	60			60		
279	621516	KG	FRUTAS CRISTALIZADAS Frutas cristalizadas sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto deverá ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação.	R\$ 26,10	R\$ 6.264,00	240			240		
280	462729	1kg	Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml.	R\$ 15,00	R\$ 9.000,00	600	24		576		
281	463902	Kg	Gergelim branco integral descascado, embalagem de plástico atóxico. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 21,40	R\$ 278,20	13			13		
282	444323	1kg	Granola sem açúcar. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco, aveia. Embalagem de plástico atóxico, resistente, livre de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 05 meses.	R\$ 16,92	R\$ 2.554,92	151	50		101		
283	464569	500g	Grão de bico, livre de sujidades, insetos e pedras, grãos íntegros. Embalagem em plástico atóxico de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 7,85	R\$ 3.956,40	504			504		
284	446706	900ml	Iogurte de frutas (não pode ser bebida láctea) nos sabores morango e coco. Embalagem primária: saco plástico atóxico, íntegro e limpo de 900g. Embalagem secundária: Caixa de papelão. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 10 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 35 dias. Entrega quinzenal.	R\$ 6,13	R\$ 28.982,64	4.728		1200	3528		
285	446706	200ml	Iogurte de frutas embalagem individual de no mínimo 180ml/g e máximo 200ml/g, não pode ser bebida láctea, sabor morango, acondicionado em embalagens de plástico atóxico, íntegras, contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade (mínima de 35 dias no ato da entrega). A embalagem deve permitir o consumo sem a necessidade de utilizar utensílio. O transporte deve ser realizado conforme legislação vigente. Entrega quinzenal.	R\$ 4,25	R\$ 850,00	200	200		0		
286	464014	395g	Leite condensado – leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem íntegra e resistente	R\$ 5,85	R\$ 2.082,60	356			356		
287	446019	400g	Leite em pó integral de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais, com boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primária de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selado com 400 g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 13,17	R\$ 1.659,42	126	70	30	26		
288	445995	1 Litro	Leite integral UHT, embalagem tetrapark de 1 litro. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade: mínimo de 120 dias no ato da entrega.	R\$ 4,61	R\$ 35.072,88	7.608	48		7560		
289	446000	1 Litro	Leite semidesnatado zero lactose – embalagem tetrapak, uht, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 5,77	R\$ 276,96	48	48		0		

290	464571	500g	Lentilha, classe graúda, tipo 1, grãos integros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem de plástico atóxico de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 9,98	R\$ 5.029,92	504		504		
291	447702	Kg	Linguiça calabresa defumada, inteira, refrigerada, embalagem primária de plástico atóxico à vácuo de no máximo 3kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 03 meses.	R\$ 20,00	R\$ 15.720,00	786	30	756		
292	301513	Pacote 250g	Linhaça marrom, pacote 250 g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 9,99	R\$ 529,47	53		53		
293	463904	50g	Louro em folha, desidratado, aspecto físico inteiro, embalagem de plástico atóxico. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,90	R\$ 1.965,60	504		504		
294	458957	500g	Macarrão com ovos formato talharim - Macarrão vitamínado, talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 4,55	R\$ 7.862,40	1.728		1728		
295	480340	500g	Macarrão de arroz – sem glúten de arroz formato parafuso, sem adição de corantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 5,36	R\$ 541,36	101		101		
296	458952	500g	Macarrão integral tipo espagete – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 4,40	R\$ 5.068,80	1.152		1152		
297	458988	500g	Macarrão integral tipo parafuso – feito com farinhas integrais, com mais de 5 gramas de fibra na porção de 80 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes	R\$ 3,03	R\$ 3.490,56	1.152		1152		
298	458955	500g	Macarrão tipo espagete – de 1ª linha, de primeira Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	R\$ 4,13	R\$ 7.136,64	1.728		1728		
299	458993	500g	Macarrão tipo parafuso – de 1ª linha, de 1a. Qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	R\$ 4,59	R\$ 7.931,52	1.728		1728		
300	458980	500g	Macarrão tipo parafuso com vegetais - com ovos. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo: 12g de proteína e 375kcal em 100g do produto. Embalagem primária, sacos de polietileno. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Isento de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentesPrazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	R\$ 5,09	R\$ 5.863,68	1.152		1152		
301	463911	100g	Manjerona – desidratado, com data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 2,50	R\$ 252,50	101		101		
302	446393	Kg	Manteiga com sal acondicionada em pote de plástico atóxico, íntegro de no máximo 500g. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade: mínima de 03 meses no ato da entrega. Entrega quinzenal	R\$ 47,43	R\$ 569,16	12	12	0		
303	446385	200g	Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. O produto e o transporte do mesmo deve estar de acordo com a legislação vigente.	R\$ 10,90	R\$ 18.878,80	1.732	220	1512		
304	463699	500g	Margarina com sal – cremosa, com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 8,25	R\$ 495,00	60	60	0		
305	458978	500g	Massa cabelo de anjo para sopa – Validade mínima 12 meses e com data de embalamento não superior a 30 dias. Isenta de corantes artificiais sujidades e parasitas. Embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes	R\$ 5,33	R\$ 2.046,72	384		384		
306	465694	Pacote 500g	Massa pronta para tapioca. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Pacote em plástico atóxico, limpo e íntegro de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 05 meses.	R\$ 5,06	R\$ 753,94	149	48	101		
307	462122	500g	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 3,76	R\$ 1.270,88	338	48	50	240	

308	463797	Kg	Milho verde congelado in natura, embalagem primária: pacote de plástico atóxico, limpo e íntegro de no máximo 2Kg. Embalagem secundária: caixas de papelão. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 10,80	R\$ 108,00	10		10	0		
309	459653	900ml	Molho de soja – tipo shoyu. A embalagem deve conter fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 6,90	R\$ 2.083,80	302			302		
310	463913	50G	Noz moscada, aspecto físico inteiro, embalagem de plástico atóxico de 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 5,80	R\$ 75,40	13			13		
311	463692	900ml	Óleo de soja 900ml, com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço, 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo pet atóxica, transparente, íntegra, resistente, sem amassamento e vazamento. Embalagem Secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com 20 frascos. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 8,50	R\$ 35.462,00	4.172		140	4032		
312	463916	500g	Orégano desidratado, embalagem de plástico atóxico com 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 24,66	R\$ 1.257,66	51		1	50		
313	460486	270g drenado	Palmito tolete em conserva – de primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar cópia do alvará sanitário da empresa produtora.	R\$ 14,00	R\$ 3.360,00	240			240		
314	460380	Kg	Pão francês congelado cru, sem gordura trans, sem sinais de descongelamento, pacote de plástico atóxico, limpo e íntegro de no máximo 10 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 6 horas. Entregue completamente congelado. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade mínima no ato da entrega: 03 meses. Entrega quinzenal.	R\$ 14,67	R\$ 70.973,46	4.838			4838		
315	462684	Lata 450g drenado	PÊSSEGO EM CALDA METADES, sem caroço, lata com peso drenado de 450g, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Latas intactas, sem amassados.	R\$ 13,90	R\$ 3.336,00	240			240		
316	463920	50g	Pimenta do reino moída, embalada em saco plástico atóxico com 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 4,40	R\$ 488,40	111		10	101		
317	463921	50g	Pimenta em grão – com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 6,78	R\$ 691,56	102		1	101		
318	462751	1kg	Pó para preparo de pudim – nos sabores baunilha, brigadeiro, caramelo, chocolate, coco, leite condensado e morango (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). No sabor chocolate contém cacau em pó. Diluição mínima de 1kg de pudim para 5 litros de leite. Rendimento: 50 porções de 100g.	R\$ 9,65	R\$ 4.168,80	432			432		
319	464468	1kg	Polpa de fruta – nos sabores abacaxi, maracujá, morango, pêssego, uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, congelado em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. não deve conter sementes, bagaços ou fiapos.	R\$ 19,52	R\$ 108.140,80	5.540		500	5040		
320	459080	500g	Polvilho azedo tipo 1. Embalagem de plástico atóxico, resistente, íntegra e limpa de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 6,82	R\$ 1.391,28	204		60	144		
321	242455	25kg	Pré-mistura para pão de forma, hambúrguer e cachorro-quente – acondicionado em embalagem plástica, limpa, resistente, atóxica, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	R\$ 93,85	R\$ 9.478,85	101			101		
322	242454	25kg	Pré-mistura para pão francês – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM INTACTE, LIVRE DE BOLORES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO	R\$ 97,46	R\$ 24.559,92	252			252		
323	242454	25kg	Pré-mistura para pão francês/longa fermentação – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	R\$ 97,46	R\$ 9.843,46	101			101		
324	447774	Kg	Presunto de pernil. Sem capa de gordura, fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias, embalagem de com peso mínimo de 1kg e máximo 2 kg. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	R\$ 26,40	R\$ 19.905,60	754	50	200	504		
325	446633	1kg	Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal. Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal.	R\$ 45,90	R\$ 129.897,00	2.830	10	300	2520		
326	446638	1kg	Queijo mussarela sem lactose fatiado com embalagem individual de plástico atóxico de no máximo 200g. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade mínima no ato da entrega: 60 dias. Entrega conforme demanda.	R\$ 42,10	R\$ 2.526,00	60			60		

327	459084	500g	Sagu de mandioca, classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 7,70	R\$ 1.201,20	156		24	132		
328	216913	1kg	Sal grosso iodado, embalagem de plástico atóxico, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 3,11	R\$ 786,83	253		1	252		
329	448219	1kg	Sal refinado iodado, embalagem de plástico atóxico, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 1,50	R\$ 2.388,00	1.592		80	1512		
330	447720	Kg	Salsicha – suína. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg. Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	R\$ 10,90	R\$ 3.139,20	288			288		
331	463932	50g	Sálvia – desidratado, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 3,50	R\$ 353,50	101			101		
332	442814	500ml	Suco concentrado de maracujá – Ingredientes: maracujá. Sem adição de açúcar e corante. Embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,65	R\$ 1.050,70	158			158		
333	442811	Litro	Suco de laranja integral – pasteurizado, refrigerado, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes e corantes. Sem adição de açúcar. Ingredientes: laranjas in natura. Embalagem plástica transparente. Fabricado há no máximo 3 dias no ato de entrega.	R\$ 17,00	R\$ 5.865,00	345		345	0		
334	442810	1,5 Litros	Suco de uva tinto integral em garrafa escura, ingrediente: uva tinta. Sem adição de açúcar, sem adição de água. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 20,70	R\$ 15.193,80	734	24	609	101		
335	326671	200ml	Suco integral – nos sabores laranja, maçã, pêssego e uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido). Suco pronto para beber, caixa longa vida com canudo, sem adição de açúcar e sem adição de água. Validade mínima de 04 meses	R\$ 1,71	R\$ 1.710,00	1.000		1000	0		
336	233873	1kg	Tempero completo sem pimenta – Ingredientes: sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. SEM GLUTAMATO MONOSSODICO Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.	R\$ 7,36	R\$ 3.856,64	524		20	504		
337	326330	Pacote 500g	Trigo para quibe de excelente qualidade embalado em saco plástico atóxico, limpo e íntegro com 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 10 meses no ato da entrega.	R\$ 4,80	R\$ 960,00	200		200	0		
338	464882	KG	UVA PASSA Uva passa branca, sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação. PEDIDO MÍNIMO 50 UNIDADESUVA PASSA Uva passa branca, sem açúcar, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 1000 gramas. O produto devera' ter na data da entrega no máximo 30 dias de fabricação.	R\$ 43,75	R\$ 2.187,50	50	50		0		
339	217096	900ml	Vinagre de álcool com cheiro característico, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 900ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 2,35	R\$ 1.938,75	825		69	756		
340	249817	750ml	Vinagre de vinho tinto com cheiro característico, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 750ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 4,26	R\$ 860,52	202			202		
			Valor Total da Região nº 4 - Demais itens		R\$ 936.014,14						

DEMAIS ITENS - REGIÃO 5 - FRAIBURGO, LUZERNA, VIDEIRA E CONCORDIA

ITEM	CATMAT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Valor unitário de referência	Valor total	QUANTITAT IVO TOTAL	Fraiburgo	Luzerna	Videira	Concórdia
341	463988	5kg	Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	R\$ 15,40	R\$ 924,00	60			0	60
342	463996	5kg	Açúcar refinado – branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica resistente, íntegra, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.	R\$ 22,00	R\$ 11.220,00	510	24		24	462
343	278920	80ml	Adoçante dietético – líquido límpido, inodoro, contendo água, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (13,6%) e sacarina sódica (6,8%). Edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (0,82%) e conservante benzoato de sódio. Aprovado pela associação nacional de assistência ao diabético (anad). Prazo de validade de 1 ano.	R\$ 6,47	R\$ 232,92	36	12		24	0
344	445484	500ml	Água mineral sem gás. Embalagem plástica, descartável.	R\$ 1,06	R\$ 657,20	620		500		120
345	463856	50g	Alecrim desidratado, aspecto físico moído, embalagem em plástico atóxico, resistente e íntegra com 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,23	R\$ 77,52	24				24
346	464534	500g	Amendoim cru descascado – tipo 1, classe miúda, selecionado. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem resistente, com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	R\$ 8,92	R\$ 624,40	70				70
347	464539	Embalagem 100g	Amendoim torrado, sem casca, sem pele e sem sal, em embalagem individual, de plástico atóxico, com peso entre 100g e 130g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 5,03	R\$ 26.659,00	5.300				5300

348	464538	Embalagem 150g	Amendoim torrado, tipo salgado, descascado, produzido com grãos selecionados, são, isentos de sujidades, para alimentação pessoal. Deve ter cor, sabor e aroma característicos. Embalagem: pacote individual com 150 g, conteúdo informação nutricional e fabricação. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Marcas de referência: yoki, Dori, Dr. Oetker, Elmachips e Noroeste.	R\$ 6,67	R\$ 667,00	100	100		0	
349	459077	1kg	Amido de milho, embalagem de plástico atóxico de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,60	R\$ 5.392,20	817			817	
350	458910	kg	Arroz integral, tipo 1, isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Embalagem de plástico atóxico, transparente, resistente e íntegra de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,49	R\$ 3.490,00	1.000			1000	
351	458910	5kg	Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino, isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto, escolhido eletronicamente. Embalagem de plástico atóxico, resistente, transparente e íntegra de 5Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 19,80	R\$ 55.459,80	2.801			2801	
352	463696	500ml	Azeite de oliva, puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 30,75	R\$ 3.228,75	105			105	
353	271052	100g	Bicarbonato de sódio – embalagem resistente, com prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades e substâncias estranhas ao produto.	R\$ 4,34	R\$ 108,50	25			25	
354	217130	350g	Biscoito de gergelim 350g, embalagem dupla: interna em plástico atóxico transparente e externa em plástico resistente e íntegra com rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,59	R\$ 1.186,20	180			180	
355	232144	400G	Biscoito doce tipo maria/maizena – ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,00	R\$ 288,00	48	48		0	
356	463636	Pacote c/ 144g (6 embalagens individuais de 24g cada)	Biscoito salgado original/tradicional, tipo club social, sem recheio. Pacote com 6 embalagens individuais de aproximadamente 24 g cada, total de 144g. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	R\$ 6,28	R\$ 15.373,44	2.448	48		2400	
357	463532	200g	Cacau em pó solúvel, 100% cacau, puro, sem açúcar. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 22,75	R\$ 3.685,50	162			162	
358	463591	500g	Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza. Validade no ato da entrega de, pelo menos, 12 meses.	R\$ 29,99	R\$ 13.135,62	438	48	50	240	100
359	463568	200g	Café solúvel granulado, tradicional, em frasco de vidro. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 31,20	R\$ 18.907,20	606				606
360	463872	50g	Canela em pó, embalagem em plástico atóxico de 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 11,23	R\$ 920,86	82				82
361	463873	50g	Canela em rama, produto natural selecionado, embalagem de plástico atóxico de 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 4,59	R\$ 468,18	102				102
362	463971	1kg	Cereais matinais – flocos de milho natural (sem açúcar) amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega.	R\$ 22,80	R\$ 342,00	15				15
363	604671	Caixa com 10 unidades	Chá – em saquinhos, sabores boldo, camomila, chá verde, erva doce, frutas vermelhas, maçã com canela, maçã, morango, pêssego. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	R\$ 3,56	R\$ 42,72	12	12			0
364	281590	Frasco 200ml	COALHO - Coalho líquido para queijo. Frasco com 200ml. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	R\$ 16,45	R\$ 2.467,50	150				150
365	225698	100g	Coco desidratado ralado fino, sem açúcar, extra branco, puro. Embalagem de plástico atóxico de 100g, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,49	R\$ 1.362,90	210				210
366	463937	Pacote de 500g	Colorau, corante natural de urucum, embalagem de plástico atóxico de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 6,91	R\$ 898,30	130				130
367	463892	50g	Cravo da Índia inteiro, embalagem de plástico atóxico limpa e íntegra com 100g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 10,90	R\$ 457,80	42				42
368	446533	1kg	Creme de leite pasteurizado 17% de gordura, embalagem tetra pak intacta de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 3 meses.	R\$ 17,24	R\$ 1.896,40	110				110
369	446537	200g	Creme de leite sem lactose – embalagem tetra pack intacta de 200g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 3 meses.	R\$ 4,48	R\$ 107,52	24				24

370	462687	400g	Doce de fruta sem açúcar– em pasta, cremoso, com polpa da fruta, nos sabores: goiaba, maçã, abacaxi, banana, pêssego, morango, figo, abóbora com coco e uva. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açúcar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. A quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido.	R\$ 7,62	R\$ 548,64	72			72
371	462823	2kg drenado	Ervilha em conserva – acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto.	R\$ 23,90	R\$ 478,00	20			20
372	611974	2 kg	Ervilha verde in natura congelada, grãos inteiros. embalagem primária: pacote de plástico atóxico resistente de no máximo 2Kg; Embalagem secundária: caixa de papelão. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 37,72	R\$ 8.373,84	222			222
373	461222	30ml	Essência de baunilha líquida, frasco de 30 ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 5,37	R\$ 322,20	60			60
374	459670	Lata 4kg	Extrato de tomate concentrado – de primeira qualidade em latas de 4 kg com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	R\$ 24,95	R\$ 598,80	24			24
375	458921	1 kg	Farinha de mandioca torrada, seca, fina, amarela, tipo 1. Embalagem de 1Kg, limpa e intacta. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 7,48	R\$ 13.464,00	1.800			1800
376	459016	1kg	Farinha de milho tipo médio enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem glúten. Embalagem de plástico atóxico de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 5 meses.	R\$ 3,45	R\$ 4.164,15	1.207			1207
377	465332	5kg	Farinha de trigo especial de 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico. Embalagem limpa e intacta. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 5 meses.	R\$ 14,15	R\$ 21.649,50	1.530			1530
378	464559	Pacote de 500g	Feijão branco tipo 1, safra atual, classe branco, em embalagem plástica atóxica transparente, limpa, intacta, de 500 g, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 10,32	R\$ 6.192,00	600			600
379	464553	1kg	Feijão carioca tipo 1, safra atual, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substancias estranhas ao produto e nocivas a saúde. Embalagem de plástico atóxico, limpa, intacta, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 06 meses.	R\$ 7,49	R\$ 8.988,00	1.200			1200
380	464552	1kg	Feijão preto, grupo 1, tipo 1, safra atual, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substancias estranhas ao produto e nocivas a saúde. Embalagem de plástico atóxico, intacta, limpa, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 08 meses.	R\$ 5,89	R\$ 21.204,00	3.600			3600
381	464558	1kg	Feijão vermelho grupo 1, safra atual, tipo 1, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho, sujidades, pedras, larvas, substancias estranhas ao produto e nocivas a saúde. Embalagem de plástico atóxico, intacta, limpa, transparente e bem vedada. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 10meses.	R\$ 6,66	R\$ 7.992,00	1.200			1200
382	459596	125g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 125 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses PEDIDO MÍNIMO 12 UNIDADES	R\$ 9,19	R\$ 2.757,00	300			300
383	459596	500g	Fermento biológico seco instantâneo – levedura saccharomyces cerevisiae. Embalagem com 500 g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 100 dias) e data de validade mínima de 12 meses	R\$ 18,90	R\$ 680,40	36			36
384	459586	100g	Fermento químico, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Embalagem primária: potes plásticos intactos com tampa e lacre de proteção. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 4,30	R\$ 4.755,80	1.106			1106
385	462729	1kg	Gelatina – sabores: abacaxi, cereja, framboesa, frutas vermelhas, goiaba, kiwi, laranja, limão, maracujá, morango, pêssego, tangerina e uva (quantidade de cada sabor a combinar no momento do pedido). Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e sem conservantes. Validade mínima de 6 meses partir da data de entrega. Rendimento: 50 porções de 100ml.	R\$ 15,00	R\$ 360,00	24	24		0
386	463902	Kg	Gergelim branco integral descascado, embalagem de plástico atóxico. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 21,40	R\$ 256,80	12			12
387	444323	1kg	Granola sem açúcar. Ingredientes mínimos: castanha, uva passa, côco, aveia. Embalagem de plástico atóxico, resistente, livre de sujidades e substâncias estranhas ao produto. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 05 meses.	R\$ 16,92	R\$ 406,08	24			24
388	464569	500g	Grão de bico, livre de sujidades, insetos e pedras, grãos íntegros. Embalagem em plástico atóxico de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 7,85	R\$ 5.557,80	708			708

389	446706	900ml	iogurte de frutas (não pode ser bebida láctea) nos sabores morango e coco. Embalagem primária: saco plástico atóxico, íntegro e limpo de 900g. Embalagem secundária: Caixa de papelão. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 10 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 35 dias. Entrega quinzenal.	R\$ 6,13	R\$ 2.206,80	360	24		336
390	446706	200ml	iogurte de frutas embalagem individual de no mínimo 180ml/g e máximo 200ml/g, não pode ser bebida láctea, sabor morango, acondicionado em embalagens de plástico atóxico, íntegras, contendo informações do fabricante, data de fabricação e validade (mínima de 35 dias no ato da entrega). A embalagem deve permitir o consumo sem a necessidade de utilizar utensílio. O transporte deve ser realizado conforme legislação vigente. Entrega quinzenal.	R\$ 4,25	R\$ 21.250,00	5.000			5000
391	447375	300g	Leite de vaca em pó zero lactose, instantâneo ZERO LACTOSE, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, enriquecido com vitaminas e minerais: o produto deverá ser de boa solubilidade, sem soro de leite. As embalagens não deverão estar abauladas, estufadas, amassada, sujas e nem enferrujadas. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade: Mínima de 06 meses no ato da entrega.	R\$ 17,97	R\$ 431,28	24			24
392	446019	400g	Leite em pó integral de vaca instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais, com boa solubilidade, sem soro de leite. Em embalagem primária de plástico atóxico, resistente, hermeticamente selado com 400 g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 13,17	R\$ 5.939,67	451	25		426
393	445995	1 Litro	Leite integral UHT, embalagem tetrapark de 1 litro. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade: mínimo de 120 dias no ato da entrega.	R\$ 4,61	R\$ 27.660,00	6.000			6000
394	464571	500g	Lentilha, classe graúda, tipo 1, grãos íntegros, livre de sujidades, insetos e pedras. Embalagem de plástico atóxico de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 9,98	R\$ 2.994,00	300			300
395	463904	50g	Louro em folha, desidratado, aspecto físico íntegro, embalagem de plástico atóxico. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 3,90	R\$ 202,80	52			52
396	446393	Kg	Manteiga com sal acondicionada em pote de plástico atóxico, íntegro de no máximo 500g. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade: mínima de 03 meses no ato da entrega. Entrega quinzenal	R\$ 47,43	R\$ 14.466,15	305			305
397	446385	200g	Manteiga extra sem sal – Embalagem contendo data de fabricação (de até 60 dias na entrega) e data de validade. Deve conter empresa fabricante, e lote e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA. Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. O produto e o transporte do mesmo deve estar de acordo com a legislação vigente.	R\$ 10,90	R\$ 261,60	24			24
398	462245	1kg	Massa para pastel/lasanha formato enrolado, de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal, sal, gordura animal, realçador de sabor (sorbato de potássio) e corante natural (betacaroteno). Embalagem primária de plástico atóxico de no máximo 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 20 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 02 meses.	R\$ 12,25	R\$ 7.350,00	600			600
399	465694	Pacote 500g	Massa pronta para tapioca. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Pacote em plástico atóxico, limpo e íntegro de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 05 meses.	R\$ 5,06	R\$ 2.024,00	400			400
400	462122	500g	Milho para pipoca – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 3,76	R\$ 376,00	100			100
401	463797	Kg	Milho verde congelado in natura, embalagem primária: pacote de plástico atóxico, limpo e íntegro de no máximo 2Kg. Embalagem secundária: caixas de papelão. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 10,80	R\$ 8.154,00	755			755
402	463692	balde 15 lt	Óleo de algodão - em balde plástico, íntegro, resistente, sem amassamento, rachadura e vazamento. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade: mínimo de 6 meses no ato da entrega.	R\$ 185,90	R\$ 37.180,00	200			200
403	463692	18 litros	Óleo de soja 18L, com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço, 0% de gordura trans. Embalagem de 18 litros íntegra, resistente, sem amassamento e vazamento. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 163,63	R\$ 13.090,40	80			80
404	463692	900ml	Óleo de soja 900ml, com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço, 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo pet atóxica, transparente, íntegra, resistente, sem amassamento e vazamento. Embalagem Secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com 20 frascos. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 8,50	R\$ 23.043,50	2.711			2711
405	463916	500g	Orégano desidratado, embalagem de plástico atóxico com 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 24,66	R\$ 419,22	17			17
406	460380	Kg	Pão francês 12 grãos cru congelado, sem gordura trans, sem sinais de descongelamento, embalado em saco de plástico atóxico, limpo e íntegro de no máximo 8 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 6 horas. Entregue completamente congelado. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade mínima no ato da entrega: 03 meses. Entrega quinzenal.	R\$ 14,67	R\$ 5.868,00	400			400
407	460380	Kg	Pão francês congelado cru, sem gordura trans, sem sinais de descongelamento, pacote de plástico atóxico, limpo e íntegro de no máximo 10 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 6 horas. Entregue completamente congelado. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade mínima no ato da entrega: 03 meses. Entrega quinzenal.	R\$ 14,67	R\$ 24.176,16	1.648			1648

408	460380	Kg	Pão francês sovadinho cru congelado, sem gordura trans, sem sinais de descongelamento, embalado em saco de plástico atóxico, limpo e íntegro de no máximo 10 kg, cada pão com peso de 70 a 75 g. Tempo de descongelamento e fermentação de 6 horas. Entregue completamente congelado. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade mínima no ato da entrega: 03 meses. Entrega quinzenal.	R\$ 14,67	R\$ 44.010,00	3.000			3000
409	463920	50g	Pimenta do reino moída, embalada em saco plástico atóxico com 50g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação no ato da entrega: máximo 30 dias. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 4,40	R\$ 352,00	80			80
410	464468	1kg	Polpa de fruta – nos sabores abacaxi, maracujá, morango, pêssego, uva (quantidade de cada sabor será combinada no momento do pedido) de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, congelado em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. não deve conter sementes, bagaços ou fiapos.	R\$ 19,52	R\$ 234,24	12			12
411	459080	500g	Polvilho azedo tipo 1. Embalagem de plástico atóxico, resistente, intacta e limpa de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 18 meses.	R\$ 6,82	R\$ 7.638,40	1.120			1120
412	297483	500g	Proteína texturizada de soja granulada. Embalagem de plástico atóxico, resistente, intacta e limpa de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 12,00	R\$ 1.440,00	120			120
413	446633	1kg	Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal. Queijo mussarela fatiado interfolhado ou fatias soltinhas em embalagem individual íntegra e limpa, de plástico atóxico de no máximo 1 Kg. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 60 dias no ato da entrega. Entrega quinzenal.	R\$ 45,90	R\$ 82.895,40	1.806			1806
414	446638	1kg	Queijo mussarela sem lactose fatiado com embalagem individual de plástico atóxico de no máximo 200g. Produção, rotulagem e transporte de acordo com a legislação vigente. Validade mínima no ato da entrega: 60 dias. Entrega conforme demanda.	R\$ 42,10	R\$ 2.526,00	60			60
415	459084	500g	Sagu de mandioca, classe pérola, tipo 1. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 7,70	R\$ 6.160,00	800			800
416	216913	1kg	Sal grosso iodado, embalagem de plástico atóxico, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 3,11	R\$ 373,20	120			120
417	448219	1kg	Sal refinado iodado, embalagem de plástico atóxico, limpa e íntegra. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 1,50	R\$ 5.115,00	3.410			3410
418	442810	1,5 Litros	Suco de uva tinto integral em garrafa escura, ingrediente: uva tinta. Sem adição de açúcar, sem adição de água. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 20,70	R\$ 62.182,80	3.004			3004
419	326330	Pacote 500g	Trigo para quibe de excelente qualidade embalado em saco plástico atóxico, limpo e íntegro com 500g. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 10 meses no ato da entrega.	R\$ 4,80	R\$ 1.104,00	230			230
420	464883	KG	Uva passa preta, sem açúcar, sem semente. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 1Kg. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima no ato da entrega: 10 meses.	R\$ 28,29	R\$ 1.414,50	50			50
421	217096	900ml	Vinagre de álcool com cheiro característico, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 900ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 2,35	R\$ 380,70	162			162
422	249817	750ml	Vinagre de vinho tinto com cheiro característico, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais. Embalagem em plástico atóxico, limpa, intacta e resistente de 750ml. Produção e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade: mínima de 18 meses no ato da entrega.	R\$ 4,26	R\$ 11.280,48	2.648			2648
			Valor Total da Região nº 5 - Demais itens		R\$ 703.230,74				
			Valor total das aquisições conforme as regiões		R\$ 9.327.289,60				

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Estudo Técnico Preliminar 82/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23353.000803/2026-15

2. Descrição da necessidade

2.1 O Registro de Preços para eventual aquisição de **gêneros alimentícios** para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus São Bento do Sul, Campus São Francisco do Sul, Campus Sombrio e Campus Videira, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos justifica-se pelos motivos elencados a seguir:

2.1.1 Campus Avançado Abelardo Luz:

2.1.1.1 A presente solicitação de aquisição de gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de garantir a continuidade e a qualidade da alimentação ofertada aos estudantes atendidos pelo Instituto Federal. Atualmente, a instituição atende mais de 200 alunos, sendo que mais da metade destes são estudantes residentes em regime de alojamento estudantil. Em razão dessa condição, a instituição assegura diariamente a oferta de seis refeições, contemplando café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

2.1.1.2 A alimentação escolar desempenha papel fundamental no processo de ensino-aprendizagem, contribuindo diretamente para a saúde, o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes. Uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades nutricionais dos discentes favorece a permanência estudantil, melhora o rendimento acadêmico e promove qualidade de vida durante o período de formação.

2.1.1.3 Nesse contexto, a instituição mantém o compromisso de oferecer refeições seguras, nutritivas e de qualidade, respeitando critérios técnicos e nutricionais estabelecidos por profissionais habilitados. O cardápio atualmente vigente foi elaborado e é acompanhado pelas nutricionistas responsáveis, garantindo variedade alimentar, equilíbrio nutricional e adequação às necessidades dos estudantes.

2.1.1.4 Ressalta-se que o referido cardápio encontra-se anexado a este processo, servindo como base técnica para o planejamento e dimensionamento dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento da demanda institucional.

2.1.1.5 Dessa forma, a aquisição dos alimentos por meio do processo licitatório torna-se indispensável para assegurar a continuidade do serviço de alimentação escolar, reafirmando o compromisso do Instituto Federal com o bem-estar, a permanência e o pleno desenvolvimento de seus discentes.

2.1.2 Campus Brusque

2.1.2.1 A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para garantir a segurança alimentar e a permanência estudantil no Instituto Federal Catarinense Campus Brusque, assegurando que os alunos tenham a nutrição adequada para o pleno desempenho acadêmico e o cumprimento das diretrizes do PNAE. A falta desses insumos compromete diretamente a saúde dos discentes, aumenta os índices de evasão escolar e gera o descumprimento de um direito social básico, o que pode resultar em sanções legais para a Instituição e prejuízos irreversíveis ao processo de aprendizagem e à equidade educacional.

2.1.3 Campus Camboriú:

2.1.3.1 O pedido tem por objetivo atender a demanda do Setor de Cozinha, Setor de Produção, Gabinete, Centro de Formação de Treinadores e Instrutores de Cão-Guia e Inclusão e do Laboratório de Entomologia e Laboratório de Plantas Medicinais. Ao Setor de Cozinha, visa a aquisição a fim de repor o estoque materiais que serão utilizados para a elaboração de receitas. O Setor produz lanches para alimentação escolar, duas vezes ao dia, de segunda-feira a sexta-feira, para aproximadamente 600 comensais.

2.1.3.2 Ao Laboratório de Entomologia e Laboratório de Plantas Medicinais, os materiais visam atender às atividades de ensino e garantir condições adequadas de realização das práticas laboratoriais dos docentes. Ao Centro de Formação de Treinadores e Instrutores de Cão-Guia e Inclusão os itens serão utilizados para recepção. No Setor de Produção os itens serão utilizados para o beneficiamento de leite e vegetais produzido no campus no atendimento de aulas práticas. Ao Gabinete de Diração os insumos serão utilizados para recepção, reunião com autoridades e eventos.

2.1.4 Campus Concórdia:

2.1.4.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios justifica-se pela necessidade de atender às demandas do setor de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia durante o período estimado de 12 meses.

2.1.4.2 Os itens descritos nesta solicitação de gêneros alimentícios são necessários para a produção de refeições, realização de atividades extracurriculares e desenvolvimento de aulas práticas no IFC Campus Concórdia, que atualmente oferta aproximadamente 1.400 refeições diárias. Nesse contexto, é fundamental garantir que os estudantes tenham acesso a refeições saudáveis e equilibradas, capazes de sustentar seu bem-estar físico e mental, contribuindo diretamente para o desempenho acadêmico e para o desenvolvimento integral dos alunos.

2.1.4.3 Ressalta-se ainda que a instituição possui obrigação legal de fornecer alimentação escolar aos estudantes do ensino médio, sendo necessária a manutenção do abastecimento regular de gêneros alimentícios para garantir a continuidade desse atendimento.

2.1.4.4 Os quantitativos dos itens foram determinados segundo o histórico de consumo dos anos anteriores, considerando como base a produção aproximada de 1.200 refeições diárias. Especificamente para os itens de carnes, as quantidades foram estimadas considerando o histórico aproximado de consumo de 01 ano de gêneros alimentícios, utilizado para fundamentar os quantitativos do pedido encaminhado pelo Setor de Alimentação e Nutrição (SAN). O pedido foi elaborado com base no cardápio planejado, porém, na rotina diária, há necessidade de ajustes e substituições, razão pela qual os dados históricos nem sempre refletem exatamente o planejamento inicial.

2.1.5 Campus Rio do Sul:

2.1.5.1 A aquisição de gêneros alimentícios faz-se necessária para atender às demandas institucionais relacionadas à oferta de alimentação nas atividades desenvolvidas pela instituição, contribuindo para o adequado funcionamento dos serviços e para o atendimento das necessidades dos usuários.

2.1.5.2 Os gêneros alimentícios serão utilizados no preparo e fornecimento de refeições e/ou lanches destinados aos estudantes e demais participantes das atividades institucionais, garantindo condições adequadas de nutrição e contribuindo para o bem-estar e permanência dos alunos nas atividades acadêmicas.

2.1.5.3 Destaca-se que a disponibilidade desses itens é essencial para assegurar a continuidade das ações institucionais, bem como para manter a regularidade do fornecimento de alimentação, observando critérios de qualidade, segurança alimentar e adequada conservação dos alimentos.

2.1.5.4 Dessa forma, a aquisição visa garantir o atendimento das demandas alimentares vinculadas às atividades institucionais, promovendo condições adequadas para o desenvolvimento das ações de ensino, pesquisa e extensão.

2.1.6 Campus Santa Rosa do Sul:

2.1.6.1 "Segundo a lei 11.947/2009 que trata sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar, no seu Art. 3º cita que : A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei". A contratação dos serviços de alimentação são portanto direito de todos os alunos e de extrema necessidade para o Campus, visto que possuímos um número de alunos muito grande e além destes temos alunos em regime de internato pleno.

2.1.6.2 Para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica é necessário associar, à qualidade do ensino ministrado, com a qualidade na assistência, a fim de atender às necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, inclusão digital, transporte, apoio acadêmico entre outras condições. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

2.1.6.3 Quando falamos em alimentação coletiva, em especial a social ou institucional, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. A alimentação adequada além das ações sociais e de assistência estudantil proporciona principalmente o acesso de alunos de baixa renda ao ensino de qualidade, e a capacidade de garantirmos a permanência deles até o cumprimento do curso.

2.1.6.4 Dessa maneira, a aquisição de alimentos para suprimento das necessidades do nosso refeitório/ cozinha tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar. O Restaurante/Refeitório de nossa Instituição, além de oferecer um serviço básico de qualidade, subsidiando a alimentação dos nossos discentes, também é um importante espaço de convivência para os membros da comunidade escolar. Interam-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e Lazer, com vistas ao sucesso escolar. Visando proporcionar aos nossos alunos e comunidade escolar refeições e lanches de qualidade vem Legitimar e motivar o ato administrativo licitando a contratação de fornecimento de generos alimentícios, fornecendo os meios necessários para o pleno funcionamento de nosso Restaurante Institucional.

2.1.6.5 Diariamente são servidos em torno de 1200 refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) em nosso restaurante no Campus Santa Rosa do Sul e também atendemos as necessidades do Campus Sombrio que possui alunos de ensino técnico integrado ao ensino médio. Salientamos ainda que ter uma alimentação adequada proporciona um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral. Além disso, como temos alunos em Regime de Internato Pleno (RIP), que fazem todas as refeições em nosso Instituto Apresentamos uma responsabilidade ainda maior sobre o estado nutricional dos mesmos.

2.1.7 Campus Sombrio

2.1.7.1 Segundo a lei 11.947/2009 que trata sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar, no seu Art. 3º cita que : A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei. A contratação dos serviços de alimentação são portanto direito de todos os alunos e de extrema necessidade para o Campus. Para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica é necessário associar, à qualidade do ensino ministrado, com a qualidade na assistência, a fim de atender às necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, inclusão digital, transporte, apoio acadêmico entre outras condições.

2.1.7.2 A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Quando falamos em alimentação coletiva, em especial a social ou institucional, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. A alimentação adequada além das ações sociais e de assistência estudantil proporciona principalmente o acesso de alunos de baixa renda ao ensino de qualidade, e a capacidade de garantirmos a permanência deles até o cumprimento do curso. Dessa maneira, a aquisição de alimentos para suprimento das necessidades do nosso refeitório/ cozinha tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

2.1.7.3 O Restaurante/ Refeitório de nossa Instituição, além de oferecer um serviço básico de qualidade, subsidiando a alimentação dos nossos discentes, também é um importante espaço de convivência para os membros da comunidade escolar. Interam-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e Lazer, com vistas ao sucesso escolar. Visando proporcionar aos nossos alunos e comunidade escolar refeições e lanches de qualidade vem legitimar e motivar o ato administrativo licitando a contratação de fornecimento de generos alimentícios, fornecendo os meios necessários para o pleno funcionamento de nosso Restaurante Institucional. Salientamos ainda que ter uma alimentação adequada proporciona um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral.

2.1.8 Campus Videira

2.1.8.1 A aquisição de café, açúcar e adoçante justifica-se pela necessidade de manter o bem-estar e a produtividade dos servidores durante as atividades administrativas e pedagógicas, funcionando como elemento de integração e suporte ao foco operacional. Além disso, o fornecimento desses insumos é essencial para o protocolo de hospitalidade em reuniões com a comunidade externa, pais e alunos, garantindo um atendimento digno e inclusivo e reforçando a imagem institucional do IFC como um ambiente acolhedor e profissional.

2.1.9 Campus Araquari:

2.1.9.1 A aquisição de gêneros alimentícios é necessária para atender, de forma contínua e adequada, às demandas acadêmicas e institucionais do Campus Araquari. Os itens serão utilizados nas aulas práticas dos componentes curriculares e cursos ligados às áreas de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, Tecnologia de Leite e Derivados, Agroindústria e Tecnologia de Produtos de Origem Animal e Vegetal, sendo indispensáveis ao desenvolvimento das atividades pedagógicas e à formação técnica dos estudantes.

2.1.9.2 Além disso, os gêneros alimentícios destinam-se ao atendimento da alimentação escolar dos estudantes do ensino médio integrado, considerando aproximadamente 700 alunos matriculados, com oferta de 2 refeições diárias ao longo de 200 dias letivos, totalizando demanda estimada de 280.000 refeições/ano. A aquisição será realizada com utilização de recursos do PNAE, visando assegurar suporte nutricional adequado aos estudantes e o regular funcionamento das atividades de ensino.

2.1.10 Campus Fraiburgo:

2.1.10.1 O complemento da merenda escolar não apenas atende às necessidades físicas dos alunos do Ensino Médio Integrado e dos cursos noturnos, como promove o bem-estar do estudante que cumpre o período integral na Instituição, influenciando positivamente tanto seu desempenho acadêmico quanto seu bem-estar.

2.1.10.2 Nesse contexto, a importância dos itens solicitados transcendem a simples entrega de itens aos estudantes, e sim, visa criar um laço de afetividade com a juventude, que acolhe a diversidade da merenda escolar. Vale ressaltar, que durante o ano letivo realizaremos a Feira de Ensino, Pesquisa e Extensão, atividade essa que apresenta à comunidade Fraiburguense os trabalhos realizados durante o ano. Nessa ocasião, oferecemos aos alunos expositores, lanches diversificados, pelos esforços empenhados.

2.1.11 Campus São Francisco do Sul:

2.1.11.1 Solicito os itens acima mencionados, para complementar o lanche dos alunos do Ensino Médio Integrado do campus São Francisco do Sul que faz parte do PNAE. A definição dos itens e dos quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo do Campus São Francisco do Sul, lanches servidos duas vezes ao dia, de segunda a sextas-feiras, a 359 alunos.

2.1.12 Campus Luzerna

2.1.12.1 A aquisição de gêneros alimentícios se justifica pela necessidade de atendimento às atividades institucionais que envolvem alimentação, incluindo ações pedagógicas, eventos acadêmicos, atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como apoio a ações institucionais que demandam o uso desses insumos. Os gêneros alimentícios contribuem para o adequado funcionamento das atividades previstas, garantindo suporte às ações desenvolvidas junto à comunidade acadêmica.

2.1.13 Campus São Bento do Sul

2.1.13.1 Atendimento à necessidade de alimentação: A compra de gêneros alimentícios é essencial para garantir a alimentação dos estudantes do Instituto, promovendo a saúde e o bem-estar, em consonância com o Art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/21, que estabelece a necessidade de descrição da necessidade da contratação fundamentada em Estudo Técnico Preliminar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
ABELARDO LUZ - DIREÇÃO GERAL	ELODIR LOURENCO DE SOUZA
BRUSQUE - DIREÇÃO GERAL	JESSYCA FINANTES DO CARMO BOZIO CIPRIANO
CAMBORIÚ - DIREÇÃO GERAL	SIRLEI DE FÁTIMA ALBINO
CONCÓRDIA - DIREÇÃO GERAL	ALESSANDRA CARINE PORTOLAN
RIO DO SUL - DIREÇÃO GERAL	PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO
SANTA ROSA DO SUL - DIREÇÃO GERAL	CRISTIANO ANTONIO POCHMANN
SOMBRIÓ - DIREÇÃO GERAL	SANDRA VIEIRA
VIDEIRA - DIREÇÃO GERAL	MANASSES RIBEIRO
ARAQUARI - DIREÇÃO GERAL	FERNANDO JOSE BRAZ
FRAIBURGO - DIREÇÃO GERAL	VANDERLEI CRISTIANO JURASKI
SÃO FRANCISCO DO SUL - DIREÇÃO GERAL	ADALTO AIRES PARADA
LUZERNA - DIREÇÃO GERAL	MARIO WOLFART JUNIOR
SÃO BENTO DO SUL - DIREÇÃO GERAL	ALESSANDRO IAVORSKI

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Trata-se de registro de preços para a realização de aquisição de **gêneros alimentícios**.

4.2 A contratação para o fornecimento dos itens será de FORMA PARCELADA e será formalizada por intermédio de emissão de Nota de Empenho de despesa, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1 Para atendimento do Decreto nº 10.193, de 27 de dezembro de 2019 e da Portaria ME nº 7.828, de 30 de agosto de 2022, caberá à Autoridade Máxima do campus a autorização para a celebração dos contratos, conforme disposto nos arts. 39, §1º e 125, XIV, do Regimento Interno do IFC.

4.3 A adoção do Sistema de Registro de Preços se justifica pelo atendimento aos incisos I, II, III e V, art. 3º, do Decreto 11.462/2023, pois serão necessárias contratações permanentes e frequentes, assim como não é possível prever a quantidade necessária, dentro do período de vigência da ata, pois tal contratação dependerá da efetivação da necessidade das quantidades registradas na ata.

4.4 De acordo com o art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, a natureza do objeto a ser contratado é comum, cujos padrões de qualidade estarão objetivamente definidos no Termo de Referência.

4.5 As entregas deverão ser realizadas em dia útil, durante o horário de expediente no setor de Almoxarifado, nos endereços das unidades participantes, listados a seguir:

4.5.1 Campus Avançado **Abelardo Luz** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada Geral, Assentamento José Maria, s/n, Abelardo Luz/SC, CEP: 89.830-000.

4.5.2 Campus **Araquari** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia BR 280, km 27, nº 5.200 – Bairro Colégio Agrícola, CEP: 89245-000.

4.5.3 Campus **Brusque** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Avenida Hugo Shlösser, nº 605, bairro Jardim Maluch, CEP: 88.354-300.

4.5.4 Campus **Camboriú** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Joaquim Garcia, s/n, Centro, Camboriú/SC, CEP: 88.340-055.

4.5.5 Campus **Concórdia** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 283, km 08, Caixa Postal 58, Vila Fragosos, Concórdia/SC, CEP 89.703-720.

4.5.6 Campus **Fraiburgo** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua: Cruz e Souza, nº 89 - Jardim das Araucárias, CEP: 89.580-000.

4.5.7 Campus **Luzerna** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua: Vigário Frei João, nº 550, Centro, CEP 89609-000

4.5.8 Campus **Rio do Sul** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada do Redentor, 5.665, Santa Galo, Rio do Sul/SC, CEP: 89.160-000.

4.5.9 Campus **Santa Rosa do Sul**, localizado no seguinte endereço: Rua das Rosas, s/n, Vila Nova, Santa Rosa do Sul/SC, CEP: 88.965-000.

4.5.10 Campus **São Francisco do Sul**, localizado no seguinte endereço: Rodovia Duque de Caxias, 6628, Iperoba, CEP: 89240-000.

4.5.11 Campus **São Bento do Sul** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Paulo Chapiewski, nº 931, Centenário, CEP: 89283-064.

4.5.12 Campus **Sombrio**, localizado no seguinte endereço: Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, 931, Januária, Sombrio/SC, CEP: 88.960-000.

4.5.13 Campus **Videira** do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 135, km 125, Campo Experimental, Videira/SC, CEP: 89.560-000.

4.6 O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota de empenho.

4.7 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.7.1 A não entrega dos itens ensejará em não pagamento dos valores devidos pela Administração;

4.8 **A participação é exclusiva para licitantes enquadradas como ME/EPP, de acordo com Inciso I, art. 48, da Lei Complementar 123, de 2006, e art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, EXCETO para os itens 1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 319, 325 e 413**

4.9 A qualificação econômico-financeira, referente ao Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício, será exigida apenas quando o valor total dos itens adjudicados para o licitante ultrapassar o valor de R\$ 15.000,00 (quinze mil reais), com base no art. 70, III, lei 14.133/2021 c/c Decreto 11.871/2023. O licitante enquadrado como MEI, utilizando-se o entendimento disposto no Acórdão 133/2022 – Plenário, caso se enquadre na regra anterior, deverá apresentar a documentação exigida.

4.10 O atendimento dos índices econômicos previstos no Edital deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor, considerando que esses profissionais são os responsáveis pela elaboração das demonstrações financeiras e possuem competência técnica e profissional sobre os documentos apresentados.

4.11 Será consultado o CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais) antes da habilitação da licitante, por força do art. 6º-A da lei 10.522/2002, pois a inclusão dos licitantes no cadastro impedirá a emissão do empenho e a assinatura de contrato.

4.12 Nenhum item da licitação será enquadrado em alguma margem de preferência, tendo em vista que, até o momento em que este estudo foi elaborado, não havia decretos vigentes que estabelecessem as margens de preferência nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal, para os itens ora licitados.

4.13 Foram encontrados os seguintes critérios de sustentabilidade para o objeto desta contratação, de acordo com o Plano de Logística Sustentável do Instituto Federal Catarinense e com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- Redução do impacto ambiental das embalagens: Priorizar produtos com embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, reduzindo o consumo de plásticos descartáveis.
- Eficiência no uso de recursos naturais: Incentivar a aquisição de produtos de fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como menor consumo de água e energia na produção e transporte.
- Conformidade com normas sanitárias: Garantia de que todos os produtos estejam em conformidade com regulamentos estabelecidos pela ANVISA, MAPA e demais órgãos competentes.
- Menos aditivos químicos: Preferência por produtos com menor teor de conservantes, corantes artificiais e outros aditivos químicos prejudiciais à saúde.
- Para produtos de origem animal, garantir que os fornecedores possuam registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE), Municipal (SIM) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)
- Fomento a cadeias produtivas sustentáveis: Aquisição de produtos de fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como reaproveitamento de resíduos e economia circular.
- Valorização da produção regional: Sempre que possível, priorizar fornecedores locais para reduzir a pegada de carbono do transporte e fortalecer a economia regional.
- Condições justas de trabalho: Exigir de fornecedores a adoção de práticas trabalhistas justas, assegurando conformidade com normas de segurança e prevenção do trabalho análogo à escravidão.
- Racionalização do transporte: Escolher fornecedores que promovam logística eficiente, reduzindo emissões de CO no transporte dos produtos.

- Entrega eficiente: Organizar processos de entrega que minimizem desperdícios e evitem perdas decorrentes de armazenamento inadequado.
- Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

4.14 Da Qualidade e Identificação dos Produtos

Os produtos deverão ser de primeira qualidade, de safra e fabricação recente, apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios. Todas as embalagens devem ser entregues íntegras, limpas, sem sinais de violação, umidade, amassamentos, ferrugem ou estufamentos. É obrigatória a rotulagem em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA, contendo de forma legível: identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e o carimbo do respectivo Serviço de Inspeção (SIF, SIE ou SIM/SISBI) para todos os produtos de origem animal.

4.15 Do Transporte e Cadeia de Frio

O transporte dos gêneros alimentícios, especialmente carnes, laticínios, pães e polpas congeladas, deverá ser realizado em veículos apropriados (refrigerados ou isotérmicos), higienizados e que garantam a manutenção das temperaturas estabelecidas pelo fabricante e pela legislação sanitária vigente. No ato da entrega, os produtos congelados não deverão apresentar sinais de descongelamento e recongelamento (como formação excessiva de cristais de gelo ou blocos de produtos grudados), sob pena de recusa imediata da carga.

4.16 Do Recebimento e Aceite Técnico

Do Recebimento Provisório: No ato da entrega, os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente pelo servidor designado no almoxarifado, que procederá apenas à conferência visual da integridade das embalagens e à conferência quantitativa imediata frente à Nota Fiscal.

4.17 Do Recebimento Definitivo: O recebimento definitivo ocorrerá em até 48 horas após o recebimento provisório, mediante inspeção técnica realizada pela Nutricionista Responsável. Nesta etapa, será verificada a conformidade total com as especificações deste Termo de Referência, incluindo: qualidade sensorial (cor, odor, textura), padrões de corte, percentual de glaciamento (gelo), validade, temperatura de chegada e conformidade dos rótulos.

4.18 Da Divergência e Substituição: Caso seja constatada qualquer divergência técnica ou desconformidade qualitativa após a inspeção da Nutricionista, o produto será rejeitado. A empresa contratada deverá proceder à substituição do item por outro que atenda plenamente às especificações, no prazo máximo de 24 horas, sem qualquer custo adicional para a Administração.

4.19 Das Amostras: A critério da Nutricionista, poderão ser abertas embalagens de forma aleatória para testes de rendimento e cocção. Caso a amostra seja reprovada, todo o lote correspondente será rejeitado.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Solução 1: Aquisição dos itens por pregão tradicional.

5.1.1 Relaciona-se toda a quantidade de material necessária e adquire-se em uma única vez. Se por um lado acredita-se que neste formato ter-se-á maior economicidade, por adquirir tudo o que se está licitando, por ter um único frete, tem-se o problema de durante todo o período de um ano, não ser possível prever a quantidade de materiais a serem adquiridos, e também não há espaço de armazenamento para adquirir os itens todos de uma só vez. Desta forma, pode-se correr o risco ou de comprar demais e os produtos acabarem se deteriorando por falta de uso ou de se deixar de comprar algo que no decorrer do ano surja como necessidade.

5.2 Solução 2: Aquisição dos bens por pregão para registro de preços.

5.2.1 O processo atenderá as necessidades de mais de uma unidade da instituição, otimizando recursos e possibilitando a economia de escala. O sistema de registro de preços é benéfico, ainda, uma vez que permite a aquisição parcelada dos itens que possuem demanda constante e/ou a dificuldade na armazenagem.

5.3 Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 2.

5.4 A solução 2 mostra-se mais interessante uma vez que atende as determinações legais, reduz o dispêndio financeiro da Administração, mostrando-se a opção mais econômica à instituição.

5.5 Cabe salientar, que tal opção ponderou outras metodologias de contratações de outros campi desta instituição e de instituições externas. E entende-se ainda, que este modelo se adéqua a nosso porte de organização com um número ainda diminuto de servidores, sendo que cada servidor compõe um setor inteiro.

5.6 E por fim, ressalta-se que o modelo proposto se adéqua as necessidades dos diversos campi do Instituto Federal Catarinense.

5.7 A contratação dos itens que compõem este processo será em formato de grupos, visando atender de forma eficiente todos os campi do IFC, de forma que se obtenha produtos de qualidade, que atendam a necessidade e com os melhores preços, através de **Pregão por Registro de Preços**,

5.8 A aquisição mostra-se como alternativa mais viável, considerando o custo dos bens e a impossibilidade de locação dos itens.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 O registro de preços para eventual aquisição de **gêneros alimentícios** para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense Campus Avançado Abelardo Luz, Campus Araquari, Campus Brusque, Campus Camboriú, Campus Concórdia, Campus Fraiburgo, Campus Luzerna, Campus Rio do Sul, Campus Santa Rosa do Sul, Campus São Francisco do Sul, Campus São Bento do Sul, Campus Sombrio, e Campus Videira, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Em atenção ao artigo 3º, do Decreto 11.462/2023, o quantitativo do material requisitado leva em consideração o atendimento das necessidades da Administração, dentro do período de 12 (doze) meses, inclusive o atendimento de situações imprevisíveis.

7.2 A estimativa dos materiais a serem adquiridos encontram-se pormenorizadas, nas memórias de cálculo, anexo a este estudo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 9.327.289,60

8.1 Conforme pesquisa de preços anexa a este estudo, o valor total estimado da contratação será de R\$ 9.327.289,60 (Nove milhões, trezentos e vinte e sete mil, duzentos e oitenta e nove reais e sessenta centavos).

8.2 A pesquisa de preços foi realizada pela servidora Mara Juliana da Silva e Emília Cristina Schlemper, em obediência a Instrução Normativa SEGES/ME 65/2021, bem como ao art. 23 da Lei 14.133/2021.

8.3 Buscou-se no sistema Pesquisa de Preços do Portal de Compras do Governo Federal, que está vindo a substituir o PAINEL de Preços do Governo Federal, haja vista que traz os resultados das contratações realizadas pelo sistema compras.gov.br, e realizou-se a consulta a sites especializados.

8.3.1 Como filtros no sistema de pesquisa de preços utilizou-se:

8.3.1.1 CATMAT do item;

8.3.1.2 Unidades similares as que serão licitadas;

8.4 Foram utilizados nesta pesquisa de preços os incisos II e III do art. 5º da Instrução Normativa 65/2021. Para a formação do preço de referência foram considerados: o §1º do art. 5º da referida IN, que traz a orientação de que “deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II”; o Parecer nº 004/2018/CPLC/PGF/AGU, onde é ressaltado que “não basta à Administração colher diversos preços, elaborar uma planilha comparativa contemplando os dados coletados e calcular o preço de referência do certame: as diligências concernentes à pesquisa de preços não se resumem à simples juntada aos autos de orçamentos, contratos e planilhas”. Buscou-se contrapor os valores obtidos, de modo a obter preços fidedignos aos praticados no mercado. Utilizou-se como metodologia para obtenção do valor de referência o menor entre os valores da mediana e do preço médio praticado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Opta-se pela aquisição por meio de Sistema de Registro de Preços, uma vez a aquisição parcelada se mostra interessante dada a demanda constante por estes materiais e a dificuldade na armazenagem no caso de alguns itens. Ademais, um único processo poderá atender as necessidades de outros órgãos, otimizando recursos e possibilitando a economia de escala. (Art. 3º, I, II, III, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023).

9.2 As especificações técnicas e quantitativos dos materiais a serem adquiridos estão de acordo com o previsto no artigo 40, III, da Lei 14.133/2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Objetiva atender o que se apresenta no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFC, que traz em seu planejamento estratégico 2024-2028.

11.2 Os itens desta licitação estão incluídos no **PGC 2025, DFD 331/2025**, para o Gerenciador. Cada participante é responsável pelo lançamento das DFDs correspondentes em seus PGC's.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

12.1.1 Pretende-se com a contratação em tela atender às necessidades da Administração quanto à aquisição de **gêneros alimentícios**, de qualidade, com o melhor preço, para atender aos diversos campi do Instituto Federal Catarinense;

12.1.2 Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;

12.1.3 Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para os itens possibilitam obter preço compatível com os praticados no mercado e em outras contratações similares feitas por órgãos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Em atendimento ao disposto no art. 17 do Decreto 10.947/2022, havendo a autorização da Autoridade Máxima para seguimento do processo, deverá ser verificada a previsão dos itens descritos na solução no Plano de Contratações Anual. Caso não estejam previstos, os itens que compõem a solução deverão ser incluídos no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Espera-se a não ocorrência de impactos ambientais, desde que sejam seguidas as orientações descritas no item 4 deste Estudo Preliminar.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 Esta equipe de planejamento declara esta contratação.

15.2 Com base nas informações levantadas ao longo deste estudo técnico preliminar, a equipe de planejamento declara que a contratação é viável, pois percebe-se que:

- A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada;

- Todos os requisitos relevantes da contratação foram adequadamente levantados e analisados;

- As quantidades de itens a contratar estão coerentes com as demandas previstas e com os recursos financeiros disponíveis;
- A escolha do tipo de solução a contratar está devidamente justificada;
- As estimativas preliminares de preços dos itens a contratar foram feitas e documentadas adequadamente e as despesas fixas após a implantação da solução são consideradas aceitáveis;
- Os resultados pretendidos com a contratação foram devidamente expostos em termos de economicidade eficácia e eficiência;
- A relação custo Benefício da contratação é considerada favorável; e
- Há evidências de que a área requisitante se comprometeu com o planejamento preliminar da solução (elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares).

16. Responsáveis

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

ELIZETI NIENCKOTTER

Diretora de Administração e Planejamento

PAULA ANDREA GRAWIESKI CIVIERO

Autoridade competente

MINUTA – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE

Processo Administrativo nº 23353.000803/2026-15

Ata de Registro de Preços nº XX/2026

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE – CAMPUS RIO DO SUL, Estrada do Redentor, 5665, Bairro Canta Galo, na cidade de Rio do Sul, 89163-356 / Estado SC, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.635.424/0002-67,, neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 23353.000803/2026-15, 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 de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, 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 contratação de Gêneros Alimentícios, especificado no (s) no(s) item(ns) ~~XX do Termo de Referência~~, anexo I do Termo de Referência, anexo I do edital de licitação n.º 90098/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	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(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal Catarinense – Campus Rio do Sul, sediado na Estrada do Redentor, nº 5665, Bairro: Santa Galo, CEP: 89163-356, na cidade de Rio do Sul/SC.

~~3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.~~

OU

3.3. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Campus Avançado Abelardo Luz do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada Geral, Assentamento José Maria, s/n, Abelardo Luz/SC, CEP: 89.830-000

Campus Araquari do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia BR 280, km 27, Araquari/SC, CEP: 89.245-000.

Campus Brusque do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Avenida Hugo Shlösser, nº 605, bairro Jardim Maluch, CEP: 88.354-300.

Campus Camboriú do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Joaquim Garcia, s/n, Centro, Camboriú/SC, CEP: 88.340-055

Campus Concórdia do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 283, km 08, Caixa Postal 58, Vila Frágosos, Concórdia/SC, CEP 89.703-720.

Campus Fraiburgo do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Cruz e Souza, 100, Centro, Fraiburgo/SC, CEP: 89.580-000.

Campus Luzerna do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Avenida Frei João, 550, Luzerna - SC, CEP 89609-000

Campus Rio do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Estrada do Redentor, 5.665, Santa Galo, Rio do Sul/SC, CEP: 89.160-000.

Campus Santa Rosa do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua das Rosas, s/n, Vila Nova, Santa Rosa do Sul /SC, CEP: 88.965-000.

Campus São Bento do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rua Paulo Chapiewsky, nº 931, Bairro Centenário, São Bento do Sul - SC, CEP 89283-064

Campus São Francisco do Sul do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia Duque de Caxias, km 6, s/n, Iperobá, São Francisco do Sul/SC, CEP: 89.240-000.

Campus Sombrio do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Av. Pref. Francisco Lumertz Júnior, 931, Januária, Sombrio /SC, 88.960-000.

Campus Videira do Instituto Federal Catarinense, localizado no seguinte endereço: Rodovia SC 135, km 125, Campo Experimental, Videira/SC, CEP: 89.560-000

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

~~4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.~~

OU

4.2. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- 4.2.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 4.2.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 4.2.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.3. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 4.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

- 4.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 4.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.
- 4.10. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

- 4.11. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **6 (seis) meses** ~~1 (um) ano~~, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, ~~[poderá] OU [não poderá]~~ ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edita,

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

~~11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.~~

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, e 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)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

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

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

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



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90098/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.00803/2026-15

(TIMBRE DA EMPRESA)

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Cidade:

Telefone:

E-mail / Site:

Responsável pelo orçamento:

Item do Pregão	Unidade	Descrição	Quant.	Valor Unitário	Valor Total

Observação: Todos os impostos deverão estar inclusos no preço ofertado;

(Nome e Cargo do Representante Legal)



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Rio do Sul

MODELO - TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90098/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23353.00803/2026-15

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere **o Pregão Eletrônico nº 90098/2026** bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)