



IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

**Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul**

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 04/2011

**AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA AS AULAS PRÁTICAS DO CURSO
TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IFRS CAMPUS PORTO
ALEGRE (PROCESSO II) - SRP
PROCESSO N.º 23368.000349.2011-49**

DATA DE ABERTURA: 01/08/2011 às 10h e 01 min
LOCAL: www.comprasnet.gov.br – UASG 158261
FONE/FAX: (051) 3930-6005- E-mail: licitacao@poa.ifrs.edu.br

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
PROCESSO Nº 23368.000349.2011-49
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 04/2011**



**Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul**

A empresa interessada na participação do **Pregão nº 04/2011** deverá preencher as informações solicitadas neste formulário, e remetê-lo para o IFRS via e-mail licitacao@poa.ifrs.edu.br ou fax (051) 3930-6005, **caso contrário o Pregoeiro exime-se da obrigação de comunicar diretamente ao interessado, possíveis alterações no Edital, bem como de esclarecimentos posteriores.**

TERMO DE RETIRADA DO EDITAL - PREGÃO Nº 04/2011 - SRP

Empresa: _____

Endereço: _____

CNPJ da Empresa: _____

Responsável pela Empresa: _____

Telefone: () _____

Fax: () _____

E- mail: _____

Porto Alegre, _____ de _____ de 2011.

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



IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n.º	Rubrica

**Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul**

EDITAL

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 04/2011
AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA AS AULAS PRÁTICAS DO CURSO
TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IFRS CAMPUS PORTO
ALEGRE (PROCESSO II) - SRP
PROCESSO N.º 23368.000349.2011-49**

O Diretor-Geral do IFRS - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Porto Alegre, no uso de suas atribuições, torna público para conhecimentos dos interessados, que será realizada, por meio de seu (a) pregoeiro (a), designado pela portaria n.º 17/2010, publicada em 22/06/2011 e portaria n.º 40/2011, publicada em 11/02/2011 a licitação para **REGISTRO DE PREÇOS** na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **menor preço** por item, o qual observará os preceitos de direito público e, em especial, as disposições da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto n.º 5.450, de 31 de maio de 2005, na Lei Complementar n.º 123/2006 e no Decreto n.º 6.204/2007 e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666, de 21/06/1993, e suas alterações, Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor (L8078 - CDC), e subordinada às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Na data, horário e endereço eletrônico abaixo indicado, far-se-á a abertura da Sessão Pública do Pregão, por meio de sistema eletrônico:

Data: 01/08/ 2011

Horário de Brasília: 10h e 01 min

Endereço eletrônico: www.comprasnet.gov.br - UG 158261

As propostas deverão ser encaminhadas através do endereço eletrônico até a data e hora marcadas para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS de futuras contratações de Empresa, para **aquisição de insumos para as aulas práticas do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do IFRS Campus Porto Alegre (PROCESSO II) – SRP, exclusivo para microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, visando atender as necessidades do IFRS – Campus Porto Alegre, devidamente relacionados e especificados no Anexo I (Termo de Referência) e, que passa a fazer parte integrante deste edital, independente de transcrição.
- 1.2. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no site comprasnet, “SIASG” ou Nota de empenho, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.
- 1.3. Constituem anexos a este edital, dele fazendo parte integrante:
 - * Anexo I: Termo de Referência
 - * Anexo II: Modelo da Planilha de Proposta Comercial
 - * Anexo III: Modelo de Ata de Registro de Preços

2. DA SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES

- 2.1. A Licitante que pretender obter esclarecimentos sobre o Edital e seu Anexo deverá solicitá-los por escrito, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no e-mail licitacao@poa.ifrs.edu.br.
 - 2.1.1. As informações e/ou esclarecimentos serão prestados pelo pregoeiro através do site www.comprasnet.gov.br, ficando todos os licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo pregoeiro.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão às empresas que:
 - 3.1.1. Atendam às condições deste Edital e seu anexo, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

- 3.1.2. Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do § 1º do art. 1º do Decreto 4.485, de 25 de novembro de 2002.
- 3.1.2.1. As empresas não cadastradas no SICAF, e que tiverem interesse em participar do presente pregão, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos órgãos da Administração Pública.
- 3.1.3. Não estejam sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcios de empresas e, não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.
- 3.1.4. Não estejam impedidas de contratar com a Administração ou com o direito de licitar suspenso enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação.
- 3.1.5. Não tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal.
- 3.1.6. Não seja servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

4. DO CREDENCIAMENTO

- 4.1. Os licitantes interessados em participar do certame deverão providenciar, previamente, o seu credenciamento no site www.comprasnet.gov.br
- 4.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- 4.1.2. O credenciamento do licitante bem como a sua manutenção, dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.
- 4.1.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema – Ministério do Orçamento, Planejamento e Gestão - implica responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade

técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico - § 6º, Art. 3º do Decreto nº. 5.450, de 31/05/2005.

- 4.1.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao IFRS a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.1.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 5.1. As propostas deverão ser formuladas de acordo com as especificações contidas no formulário Anexo I e enviadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através do endereço www.comprasnet.gov.br, contendo a descrição detalhada do equipamento que a empresa está ofertando.
 - 5.1.1. O envio da proposta será efetuado pela utilização de chave de acesso e senha privativa do licitante, desde o momento da publicação do Edital no Diário Oficial da União, até a data e hora marcadas para abertura da sessão.
 - 5.1.2. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
 - 5.1.3. Na proposta deverá constar o detalhamento do objeto ofertado no campo “Descrição Detalhada do Objeto Ofertado”, o valor unitário, o valor total, e a marca do produto ofertado e a mesma deverá atender todas as condições e especificações constantes deste edital e seu anexo.
 - 5.1.3.1. Lembramos aos fornecedores/licitantes da obrigatoriedade do detalhamento do objeto ofertado no campo “Descrição Detalhada do Objeto Ofertado” por ocasião do lançamento de suas propostas no site www.comprasnet.gov.br. A descrição deverá conter no mínimo o que está sendo solicitado no edital, acrescida das demais características que o produto agregue.
 - 5.1.3.2. **Não serão aceitas somente expressões do tipo “conforme edital, atende o edital, conforme modelo”,** entre outras.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

- 5.1.4. Se o produto possuir qualquer característica distinta, esta deverá ser consignada na proposta, para efeito de avaliação, sob pena de ser-lhe exigido, no momento da entrega, exatamente o produto solicitado no edital;
- 5.1.5. O prazo da validade das propostas apresentadas vigorará: a partir do seu recebimento, até **12 (doze) meses**, contados da data de publicação oficial da **Ata de Registro de Preços** referente a este certame, sobretudo quanto aos preços propostos; estado, pois, a validade das propostas condicionadas à vigência da ata.
- 5.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.3. Incumbirá ainda ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.4. Como requisito à participação no pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.
- 5.5. Os valores constantes no anexo I correspondem aos preços máximos que a administração se propõe a pagar.
- 5.6. Os produtos serão substituídos, sem ônus para a Entidade de Licitação, caso não estejam de acordo com as especificações exigidas e padrões de qualidade exigidos;
- 5.7. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas neste.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 6.1. A partir do horário estabelecido no preâmbulo, e de conformidade com o estabelecido neste Edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das Propostas recebidas, conforme item 5 – Proposta de

preços e de acordo com o Decreto nº. 5.450, de 2005.

- 6.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

7. DA FASE COMPETITIVA

- 7.1. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.
- 7.3. O licitante somente poderá oferecer lance *inferior ao último por ele ofertado* e registrado pelo sistema.
- 7.4. **Os lances deverão ser ofertados para o valor unitário do item.**
- 7.5. O Sistema registrará lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for registrado primeiro;
- 7.6. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.
- 7.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro.
- 7.8. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.9. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
 - 7.9.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

comunicação aos participantes no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

7.10 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

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

8. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

8.1. Encerrada a etapa de lances, o licitante classificado em primeiro lugar poderá ser convocado pelo pregoeiro para enviar anexos, os quais deverão conter: manual, catálogo ou prospecto com imagem do produto ofertado e especificação técnica detalhada, que atenda ao solicitado para o item no edital.

8.1.1. Neste caso, o Sistema encaminhará, via chat, mensagem de convocação disponibilizando-a a todos, inclusive para a sociedade. Nesse momento o fornecedor convocado deverá encaminhar os arquivos por meio do link “**Anexar**” **num prazo máximo de 1 (uma) hora após a convocação do pregoeiro, podendo ser prorrogado por igual período mediante solicitação do fornecedor.** A função de enviar anexo do fornecedor desaparecerá quando o pregoeiro clicar no botão “Encerrar Convocação”.

8.1.1.1. OBS – os anexos devem ser encaminhados na versão .doc ou .xls ou .pdf.

8.2. Tendo o objeto ofertado atendido às especificações detalhadas no edital, o pregoeiro fará nova convocação para envio dos documentos:

8.2.1. **Planilha de Proposta Comercial** (Anexo II), de acordo com o último lance ofertado ou valor negociado via chat com o pregoeiro.

8.3. Para os itens agrupados, a classificação final será feita pelo valor global do grupo, no entanto, a disputa será por item.

8.4. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do menor preço por item, observados as especificações técnicas e os parâmetros

mínimos de desempenho definidos no edital.

- 8.5. O pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação.
- 8.6. Será desclassificada a proposta vencedora com valores superiores aos preços máximos fixados no termo de referência ou que apresentar preços manifestamente inexeqüíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com os do mercado.
- 8.7. Analisada a aceitabilidade dos preços obtidos o pregoeiro divulgará o resultado de julgamento das Propostas de Preços.
- 8.8. Constatado o atendimento às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.
- 8.9. Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.
- 8.10. Após a análise e julgamento da proposta de preços será efetuada a habilitação das empresas.
- 8.11. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade, previstas na legislação pertinente.

9. DA HABILITAÇÃO DOS LICITANTES

- 9.1. Para habilitação dos licitantes será exigida a documentação relativa à:
 - I. Habilitação jurídica;
 - II. Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, o sistema de Seguridade Social - INSS e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
 - III. Regularidade fiscal perante as Fazendas Estaduais e Municipais;
 - IV. Qualificação Econômico-Financeira;
 - V. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição;
 - VI. Declaração de fato superveniente, atestando a inexistência de circunstâncias;

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

- VII. Declaração de que a empresa licitante conhece e concorda com as condições estabelecidas no edital e que atende aos requisitos de habilitação.
- VIII. Declaração de elaboração independente de proposta.
- IX. No mínimo, um atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando CNPJ, quantidades e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, que comprove ter o licitante fornecido ou estar fornecendo material ou o serviço compatível com o objeto da presente licitação, bem como se foram cumpridos os prazos de execução, e a qualidade dos materiais, sem fatos que desabonem sua conduta. O atestado deverá estar assinado.
- 9.2. A documentação relativa aos incisos I, II e III e IV, do subitem 9.1., será verificada “*on line*” no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.
- 9.3. Para atender ao disposto nos incisos V, VI, VII e VIII do subitem 9.1., o licitante deverá enviar na forma eletrônica as declarações no momento do cadastro da proposta no site www.comprasnet.gov.br.
- 9.4. As mesmas serão dispensadas de apresentação, via fax, e-mail ou correio, tendo em vista que são disponibilizadas ao pregoeiro, através do sistema, no momento da habilitação, salvo modificações no Sistema e/ou solicitações que se fizerem necessárias.
- 9.5. Não será exigido da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação do balanço patrimonial do último exercício social, conforme artigo 3º do Decreto 6.204, de 05/09/2007. No entanto, a empresa deverá enviar a comprovação da regularidade fiscal perante as Fazendas Estaduais e Municipais.
- 9.5.1. Os originais das negativas Estadual e Municipal, quando não estiverem cadastradas no SICAF, deverão ser enviados, no prazo de 72 horas após o encerramento da sessão.
- 9.6. A Comprovação da boa situação financeira da licitante, aferida com base nos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e liquidez Corrente (LC)

será analisada automaticamente pelo SICAF devendo apresentar resultados maiores que um (>1).

- 9.6.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a um (1) em qualquer dos índices referidos no subitem 9.5, deverão comprovar o capital mínimo de 10% do valor estimado da licitação, de acordo com os §§ 2º e 3º, do artigo 31, da Lei nº 8.666/93, como exigência para sua habilitação;
- 9.7. Para atender ao disposto no inciso IX, do item 9.1., o licitante deverá enviar como anexo imediatamente após solicitação e convocação do pregoeiro no sistema eletrônico Comprasnet.
- 9.8. Se a documentação de habilitação relativa à regularidade jurídica, fiscal e à qualificação econômico-financeira encontrar-se vencida ou não cadastradas no SICAF, no referido Sistema, será exigida a apresentação da documentação atualizada ao Pregoeiro.
 - 9.8.1. Fica esclarecido que o não encaminhamento via “fax”, e-mail e/ou *scaneados* dos documentos atualizados relativos à regularidade jurídica, fiscal e econômico-financeira imediatamente após o julgamento dos preços ofertados nas propostas e lances significará que a licitante optou por demonstrar tal regularidade por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.
- 9.9. Para fins de qualificação econômico-financeira será exigida, quando não cadastrada no SICAF, a apresentação de certidão negativa de falência ou recuperação judicial (ou extrajudicial), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, conforme previsão do art. 31, inciso II da Lei 8.666/93 e da Lei 11.101/2005.
- 9.10. Se os demais documentos de habilitação não estiverem completos e corretos ou contrariarem qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro considerará o proponente inabilitado, devendo instituir o processo com vistas a possíveis penalidades.
- 9.11. Para fins de habilitação, a verificação pelo IFRS, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.
- 9.12. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação no certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.12.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação.

9.12.2. A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no [art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), e artigo 7º da lei 10.520 de 17.07.2002, sendo facultado à Administração convocar para nova sessão pública os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

9.13. Os documentos deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada no prazo de 72 horas, após o encerramento da sessão, para o seguinte endereço:

IFRS – Campus Porto Alegre
A/C Setor de Compras e Licitações – Pregão 04/2011
Rua Coronel Vicente, 281
Bairro: Centro Histórico
CEP: 90.030-041 – Porto Alegre – RS

9.13. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste Edital e seus Anexos.

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, manifestar imediata e motivadamente, em campo próprio do sistema, a intenção de recorrer.

10.2. Será concedido ao licitante que manifestar intenção de interpor recurso o prazo de 3 (três) dias para apresentar as razões de recurso, também apresentado em campo próprio do sistema, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados

para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.3. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

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

11.DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro na hipótese de inexistência de recursos. Após a adjudicação o processo será encaminhado, devidamente instruído, à autoridade competente, para homologação.

11.2. Quando houver recurso e o Pregoeiro mantiver sua decisão, o processo será submetido à Autoridade competente para decidir acerca dos atos do Pregoeiro.

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

12.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

12.1. Homologada a licitação, o registro de preços será formalizado através da Ata de Registro de Preços na forma da minuta constante do Anexo III e nas condições previstas neste Edital, com o objetivo de registrar formalmente proposta de preços para futuros fornecimentos dos produtos objeto deste Pregão, com compromisso obrigacional por parte das empresas beneficiárias, e sem obrigar que sejam efetivadas pela administração as aquisições que dele poderão advir, conforme Art. 1º e Art. 7º do Decreto nº 3.931/01.

12.2. A Ata de Registro de Preços estará integralmente vinculada ao presente Edital, inclusive a seus demais Anexos, em todas as suas cláusulas, e às Propostas recebidas e homologadas por ocasião da sessão pública do certame,

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

independentemente de transcrição, bem como obedecerá, na íntegra, ao Decreto nº 3.931/01, à Lei 8.666/93 e a toda a legislação pertinente.

- 12.3. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a partir do cumprimento dos requisitos de publicidade oficial, e estará integralmente condicionada às cláusulas deste Edital, independentemente de transcrição.
- 12.4. No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções a ele previstas neste Edital, o IFRS registrará os demais licitantes, na ordem de classificação.
- 12.5. A Ata de Registro de Preço poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.O CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

- 13.1. **Durante a vigência da ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis**, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, devidamente comprovada, ou quando os preços praticados no mercado sofrerem redução.
- 13.1.1 - mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- 13.2. A beneficiária, quando for o caso previsto acima, deverá formular a administração requerimento para a revisão comprovando a ocorrência do fato.
- 13.3. A comprovação será feita por meio de documentos, tais como: lista de preço de fabricante, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da Proposta e do momento do pedido da revisão.
- 13.4. Junto com o requerimento a beneficiária deverá apresentar planilhas de custos comparativas entre a data de formulação da Proposta e do momento do pedido de revisão, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor total pactuado.

- 13.5. A administração, reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, procederá à revisão dos valores pactuados.
- 13.6. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro e definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pelo IFRS para alteração, por aditamento, dos valores registrados na Ata, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na Proposta.
- 13.7. As alterações decorrentes da revisão dos preços serão publicadas no Diário Oficial da União.
- 13.8. Na hipótese da beneficiária não efetuar a adequação dos preços aos de mercado, o Órgão Gerenciador, a seu critério poderá cancelar, total ou parcialmente, a *Ata de Registro de Preços*.
- 13.9. O Órgão Gerenciador poderá, desde que seja conveniente aos interesses da administração, cancelar, total ou parcialmente, a Ata de Registro de Preços, sem que com isso, a beneficiária tenha direito a interpor recursos, ou a indenizações.

14. DO CANCELAMENTO

- 14.1. A Ata de Registro de Preços será cancelada por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e por iniciativa da administração quando caracterizado o interesse público.
- 14.2. O fornecedor terá seu registro na Ata de Registro de Preços cancelado:
 - I. a pedido, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir com as suas exigências por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
 - II. por iniciativa do órgão ou entidade usuário, quando:
 - a) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
 - b) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preço, sem justificativa aceitável.
 - III - por iniciativa do órgão ou entidade responsável, quando:
 - a) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
 - b) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

- 14.3. O cancelamento do registro do fornecedor será devidamente autuado no respectivo processo administrativo e ensejará aditamento da Ata pelo órgão ou entidade responsável, que deverá informar aos demais fornecedores registrados a nova ordem de registro.
- 14.4. Em qualquer hipótese de cancelamento de registro é assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15. DOS USUÁRIOS

- 15.1. Nos termos do Parágrafo 3º, art. 8º do Decreto nº 3.931/01, durante a vigência, poderão utilizar-se das Atas de Registro de Preços decorrentes deste certame, as entidades usuárias do material relacionado no Anexo I e do Edital e que não tenha participado do certame licitatório, respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 8.666/93, nos Decretos n.º 3.931/01 e n.º 4.342/02.

16. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 16.1. O IFRS – Campus Porto Alegre será o órgão responsável pelo controle e administração da Ata de Registro de Preço decorrente desta licitação.
- 16.2. As aquisições do material constante do presente Registro de Preços ocorrerão de acordo com as necessidades e conveniências do IFRS –Campus Porto Alegre e desde que exista o respectivo crédito orçamentário, mediante a emissão de Nota de Empenho.
- 16.3. Quando o pedido de compra for emitido por órgão que não tenha participado do certame licitatório, será da inteira responsabilidade e iniciativa desse todos os atos de administração junto aos fornecedores.
- 16.4. Considerando que cada Ordem de Fornecimento terá entrega imediata, será dispensada a celebração instrumento específico de contrato, na forma do disposto no § 4º do artigo 62 da Lei nº 8.666/93, sendo o mesmo substituído pela Nota de empenho.
- 16.5. O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o recebimento da nota de empenho, pelo fornecedor.

- 16.6. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.
- 16.7. Os produtos serão conferidos o ato do recebimento. Os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos serão recusados devendo o fornecedor garantir a **sua substituição num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.. Esta norma também é válida para produtos cuja não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.
- 16.8 Os produtos com prazo de validade deverão ser entregues conforme descrito no Anexo I deste Edital.
- 16.9 Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, atóxicas, apresentando: data de fabricação e validade; nome e marca do produto; composição do produto (ingredientes); grupo; número de registro no órgão oficial (quando necessário); peso; dados do fabricante (endereço, CNPJ, telefone de atendimento ao consumidor, etc.); condições de armazenamento.
- 16.10 As especificações e critérios técnicos particulares de cada produto são soberanos às normas gerais aqui explicitadas.
- 16.11 Deverão ser observadas as condições de transporte necessárias para a garantia da qualidade e conservação dos materiais.
- 16.12 É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o do laboratório do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do Campus Porto Alegre;
- 16.13 Todos os produtos de origem animal devem possuir o registro do SIM, SIE, e preferencialmente SIF (Serviço de Inspeção Municipal, Estadual e Federal do Ministério da agricultura);

17. DO TRANSPORTE

- 17.1 O transporte deve impedir a contaminação e a deterioração do produto, garantindo assim a integridade e qualidade do mesmo;
- 17.2 Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico;
- 17.3 Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;
- 17.4 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contem os alimentos;
- 17.5 O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene;
- 17.6 Não é permitido o transporte concomitante de alimentos crus com alimentos prontos para o consumo, caso haja risco de contaminação;
- 17.7 Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo;
- 17.8 A pessoa responsável pela entrega deverá apresentar-se limpa e uniformizada (com calça comprida, sapato fechado e camisa fechada);
- 17.9 A caixa utilizada para transporte do alimento deve ser constituída de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção e deve estar sempre limpa;
- 17.10 Tipo de veículo por grupo:

Tipo de veículo	Especificidades	Grupos de alimentos
Transporte fechado, isotérmico e refrigerado	Temperaturas de transporte devem seguir as recomendações abaixo ou as especificações do fabricante: - refrigerado - de 4 a 6°C, com tolerância até 7°C; - resfriado – de 6 a 10°C; - congelado – de -18 a -15°C, com tolerância até -12°C.	Frios, embutidos, defumados; carnes; aves; pescados; leite e laticínios; derivados do leite, ovos pasteurizados e fermentos frescos.
Transporte aberto	Conforme normas vigentes	Hortifrutigranjeiros
Transporte fechado à temperatura ambiente	Garantir a imobilidade dos recipientes para assegurar a integridade dos produtos.	Demais grupos.

18. DO PEDIDO DOS MATERIAIS

- 18.1 Os produtos serão solicitados ao longo da vigência da ata, em conformidade

com o planejamento das aulas, de maneira **fracionada**.

18.2 Os pedidos serão feitos **semanalmente** ou **quinzenalmente**, dependendo do gênero.

18.3 Os pedidos serão efetuados através de Autorizações de Fornecimento que serão enviadas com **no mínimo 72 horas de antecedência à entrega**.

19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1 - As despesas da presente licitação correrão à conta dos recursos consignados em dotação orçamentária própria, prevista no Orçamento da União.

19.2 - Ressaltando-se que, à época da efetivação das compras que poderão advir deste processo licitatório, os recursos orçamentário correspondentes correrão às custas de cada Unidade Gestora solicitante, obedecido o disposto no Art. 14 da Lei nº 8.666/93.

20. DA ENTREGA

20.1 - Os materiais e serviços serão adquiridos, de acordo com a solicitação do IFRS Campus Porto Alegre através de **NOTA DE EMPENHO**. Os materiais deverão ser entregues no endereço abaixo relacionado:

Local	Endereço
IFRS Campus Porto Alegre	Rua Ramiro Barcelos, 2777, Bairro Santana Porto Alegre - RS CEP 90035-007

20.2 - Os itens deverão se entregues no Setor do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria. Dúvidas sobre a localização poderão ser retiradas através do telefone (51) 3308-5476.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

- 20.3 - Quando da alteração de endereço, a empresa ganhadora deverá respeitar essa alteração, modificando o respectivo endereço de realização dos serviços.
- 20.4 - O **prazo para entrega dos materiais será de 72 (setenta e duas) horas**, após a requisição através do envio da Nota de Empenho para o fornecedor, prorrogáveis por igual período, mediante solicitação prévia da empresa e aceitação da Coordenadoria de Compras e Licitações.
- 20.5 - Os materiais devem ser entregues de forma **parcelada**, de segunda a sexta-feira das **09 até às 13 horas**, ficando vedada a entrega em outros horários a não ser que haja expressa recomendação em contrário por parte da Coordenação do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria;
- 20.6 - As entregas serão feitas **semanalmente** ou **quinzenalmente**, dependendo do gênero.

21. DO PAGAMENTO

- 21.1. O pagamento será creditado em nome da contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada ou, por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas, em **até 05 dias úteis**, contado a partir da data do atesto das faturas/notas fiscais.
- 21.1.1. O atesto somente será efetuado pelo órgão após verificação da conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no pedido de compra.
- 21.1.2. Os pagamentos mediante emissão de qualquer modalidade de ordem bancária serão realizados desde que a contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.
- 21.2. Previamente à contratação e antes de cada pagamento será realizada consulta “ON LINE” ao SICAF, visando apurar a regularidade da situação do fornecedor, sem a qual referidos atos serão sobrestados até a sua regularização;
- 21.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, provocados exclusivamente

pela Administração, o valor devido será acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$365$$

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

Onde: I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso

21.4. O IFRS reterá na fonte, os impostos devidos, conforme legislação vigente.

22. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICAVEIS POR INADIMPLEMENTO

22.1 Em caso de não envio da amostra, da documentação de habilitação de acordo com os itens 8.2 e 9.1, não assinatura da ata de registro de preços, inexecução do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, quantidade inferior ao solicitado, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita às seguintes sanções administrativa, garantida prévia defesa:

I Advertência.

II Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

a) de 1% (um por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento, por dia de atraso na entrega do material, limitados a 10% (dez por cento) do mesmo valor.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

- b) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento, por infração a qualquer cláusula ou condição do Edital, não especificada na alínea ‘a” deste inciso, aplicada em dobro na reincidência.
 - c) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta vencedora, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preço ou deixar de apresentar os documentos exigidos, nos prazos e condições estabelecidas neste Edital.
 - d) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta, no caso de rescisão do contrato por ato unilateral da administração, motivado por culpa da Contratada, garantida prévia defesa, independente das demais sanções cabíveis;
 - e) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, por apresentação de marca e/ou modelo que não estão de acordo com a especificação do edital e apresentada na proposta de preços da licitante;
 - f) de 5% (cinco por cento) do valor total da Autorização de Fornecimento pela entrega de material em desacordo com a proposta de preços aceita na sessão do pregão;
 - g) de 0,5 % (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado, no caso de não- substituição do material no prazo determinado no Termo de Referencia, caso não esteja de acordo com a especificação exigida em Edital, limitada a incidência a 10 (dez) dias úteis. Após o décimo dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do material e/ou a sua substituição, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução parcial da obrigação assumida;
- III Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preços ou não retirar a Nota de Empenho/Autorização de Fornecimento, deixar de entregar documentação solicitada, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, sem prejuízo das multas

previstas no item 20.1, II deste instrumento editalício.

- 22.2 No processo de aplicação de sanções é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação.
- 22.3 As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas aqui estipuladas e também previstas na Lei 8.666/93.
- 22.4 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada o valor devido será abatido da garantia, quando houver. Sendo a garantia insuficiente, deverá ser cobrado o valor complementar. A multa não paga será cobrada administrativamente e/ou judicialmente, com a inscrição na Dívida Ativa da União.
- 22.5 As sanções previstas nos incisos I e III da cláusula 20.1 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, da mesma cláusula.

23. DA FISCALIZAÇÃO

- 23.1. O material/produto - objeto desta licitação - a ser adquirido será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da Contratante, com atribuições específicas.
- 23.2. A Fiscalização é exercida no interesse da Administração; não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- 23.3. A contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto deste contrato, se em desacordo com as especificações e as Cláusulas contratuais.
- 23.4. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela contratada sem ônus para a contratante.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

24. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 24.1 Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do ato convocatório do pregão, na forma eletrônica, até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, conforme o disposto no Artigo 18 do Decreto 5.450 de 31 de maio de 2005.
- 24.2. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro horas).
- 24.3. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 25.1. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse público e a da Administração.
- 25.2 Esta Licitação poderá ser revogada pela autoridade competente em face de razões de interesse público; por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante escrito e fundamentado, sem que os licitantes tenham direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 25.3. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a completar a instrução do processo.
- 25.4. Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta.
- 25.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Vencendo-se os prazos somente

em dias de expediente normais.

- 25.7. Todos os horários estabelecidos no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, para todos os efeitos o horário de Brasília, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.
- 25.8. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentos relativo ao presente Edital.
- 25.9. Cópias deste Edital e Anexo, bem como informações sobre a presente licitação, podem ser obtidas, diariamente, no horário das 08:30 hs às 11:30 horas e das 14:00 às 17:00 horas, na sede do Campus Porto Alegre, localizado na Rua Coronel Vicente, 281 – Centro Histórico – Porto Alegre - RS, ou pelo e-mail licitacao@poa.ifrs.edu.br.
- 25.10. Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos deste pregão na mesma data de abertura, e em face de decisão do(a) pregoeiro(a), poderá ser determinada a continuidade das atividades em dia subsequente.
- 25.11. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade, previstas na legislação pertinente.

26. DO FORO

- 26.1. Na hipótese de procedimento judicial decorrente desta licitação fica eleito o Foro da Justiça Federal de Porto Alegre – RS.

Porto Alegre, 15 de junho de 2011.

Paulo Roberto Sangoi
Diretor-Geral
IFRS – Campus Porto Alegre



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

A presente licitação tem por objeto a futura aquisição de insumos para as aulas práticas, relacionados na planilha de especificações técnicas mínimas na seção que segue, a fim de atender às necessidades do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do IFRS Campus Porto Alegre.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO DETALHADO COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E ORÇAMENTO

Na planilha a seguir encontram-se as especificações mínimas e quantidades dos itens, que foi compilada de acordo com as solicitações e justificativas dos requisitantes.

GRUPO 1 – Produtos Lácteos

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 1 - Produtos Lácteos					
1	(Creme de leite - Embalagem 200g) Creme de leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	embalagem	1,71	550	940,50

2	(Creme de leite light - Embalagem 200g) Creme de leite UHT, sabor suave, reduzido em gordura conforme legislação, consistência firme, embalado em embalagem longa vida com aproximadamente 200g, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade de até 180 dias.	embalagem	3,84	150	576,00
3	(Creme de soja – Embalagem 200g) Creme de vegetal com soja UHT sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca de referência Batavo Naturis® Soja ou similar	embalagem	2,30	50	115,00
4	(Leite desnatado - Embalagem 1l) Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	embalagem	2,01	100	201,00
5	(Leite integral - Embalagem 1l) Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	embalagem	1,99	250	497,50

6	(Leite deslactosado - Embalagem 1l) Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	embalagem	2,63	100	263,00
7	(Leite em pó - Embalagem 400g) Integral, instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Marca de referência de qualidade: Ninho – Nestlé ou similar.	embalagem	8,36	15	125,40
8	(Leite de soja, em pó - Embalagem 400g) Integral, instantâneo, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo aproximadamente 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	16,08	5	80,40
TOTAL					2798,80

GRUPO 2 – Refrigerados

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 2 - Refrigerados					

9	(Creme de leite pasteurizado / Nata - Embalagem 350g) Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com aproximadamente 350g de peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade de até 35 dias. Marca referência de qualidade: Tirol ou Do Vale ou similar.	embalagem	2,79	500	1395,00
10	(Gordura vegetal hidrogenada – Embalagem 500g) Para forno e fogão, macia, homogênea, cremosa, em embalagem resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais.	embalagem	4,20	100	420,00
11	(Margarina sem sal - Embalagem 500g) Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500g de peso líquido. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 4 meses a partir do recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 50 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78). Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Marca referência de qualidade: Qualy ou Doriania Culinária ou similar.	embalagem	2,85	10	28,50
12	(Manteiga de garrafa - Embalagem 500ml) Manteiga líquida com aroma característico de manteiga fresca. Não deve apresentar cheiro de ranço. Embalagem contendo 500ml do produto.	embalagem	12,83	20	256,60
13	(Manteiga sem sal - Embalagem 200g) Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.	embalagem	3,74	1000	3740,00

14	(Margarina para folhar – Embalagem 2 kg) Margarina específica para preparo de massas folhadas. Deverá possuir 80% de lipídeos (teor de lipídeos deverá estar de forma precisa na embalagem) e 0,1 a 0,3% de sal, sabor e odor amanteigado característico, isento de ranço e outras características indesejáveis e cor amarelo claro. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, açúcar, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, estabilizantes mono e diglicerídeos de potássio e/ou benzoato de sódio, acidulante ácido láctico, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidante BHT e ácido cítrico, corante natural beta-caroteno. Embalagem blocos revestidos com papel laminado contendo 2 Kg. Na embalagem devem constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade, número do lote, informação nutricional e registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA	embalagem	14,42	40	576,80
TOTAL					6416,90

GRUPO 3 – logurtes e sorvetes

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 3 - logurtes e sorvetes					
15	(logurte de ameixa - Embalagem 1l) logurte, com adição de polpa de ameixa, obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno impresso com 1 litro, com validade de no máximo 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	embalagem	3,66	5	18,30
16	(logurte natural integral - pote 200g) logurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	pote	1,50	30	45,00

17	(logurte natural desnatado - pote 200g) logurte desnatado, natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	pote	1,35	40	54,00
18	(logurte com mel desnatado light – pote 170g) logurte light batido desnatado com mel, obtido do leite desnatado e/ou leite reconstituído desnatado, preparado de mel (água, mel, vitaminas, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (50,1 mg / 100 g) e aspartame (33,1 mg / 100 g), espessante goma guar e conservante sorbato de potássio), estabilizante pectina e fermentos lácteos. Com validade de no mínimo 20 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	pote	1,41	5	7,05
19	(logurte de soja de frutas vermelhas - Embalagem 400g) logurte de soja sabor frutas vermelhas, sem lactose. Com validade de, no mínimo de 20 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Marca de referência Naturis ® soja da Batavo.	embalagem	4,62	10	46,20
20	(Sorvete de chocolate - 2l) Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor de chocolate, com 2 litros, validade até 24 meses. Ingredientes: água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, pasta de cacau, cacau em pó, extrato de malte, sal, sal, aromatizantes, espessante goma jatai, goma guar, carragena, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato. Contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade mínima na data de entrega de 6 meses.	embalagem	13,53	5	67,65

21	(Sorvete de creme - 2l) Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor de creme, com 2 litros, validade até 24 meses. Ingredientes: água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, manteiga, soro de leite, aromatizantes, corantes naturais urucum, curcuma, espessantes, goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade mínima na data de entrega de 6 meses.	embalagem	12,22	10	122,20
TOTAL					360,40

GRUPO 4 – Queijos I

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 4 - Queijos I					
22	(Queijo Coalho) Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	quilo	28,49	10	284,90
23	(Queijo colonial) Queijo colonial, maturado, sabor forte, mediante picante, textura semidura, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça de aproximadamente 1 quilo, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	28,21	5	141,05

24	(Queijo cremoso cheddar - 250g) Queijo cremoso tipo cheddar, fresco, com textura espalhável, de cor alaranjada, embalado em potes plásticos com aproximadamente 250g, atóxico, limpo, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pote	6,69	10	66,90
25	(Queijo cremoso cream cheese - 300g) Queijo cremoso tipo cream cheese, obtido de leite pasteurizado, de sabor suave, fresco, com textura espalhável, em embalagens contendo 300g do produto. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	4,32	40	172,80
26	(Queijo minas frescal) Queijo minas frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	17,59	10	175,90
27	(Queijo minas frescal light – Embalagem 500g) Queijo minas frescal light, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado semidesnatado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência de qualidade: Danúbio ou similar.	embalagem	10,29	10	102,90

28	(Queijo minas meia cura) Queijo minas meia cura ou minas padrão, em peça, obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	29,75	10	297,50
29	(Queijo mussarela light) Queijo mussarela, com teor reduzido de gordura (light) de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 500g por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	32,16	10	321,60
30	(Queijo mussarela) Queijo mussarela, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	22,56	15	338,40

31	(Queijo parmesão) Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	53,63	5	268,15
32	(Queijo parmesão ralado – Embalagem de 100g) Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, ralado fino, sem aditivos, embalado em filme plástico que não permita passagem da luz, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	4,61	210	968,10
33	(Queijo prato) Queijo prato, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	21,47	5	107,35

34	(Ricota) Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega nas unidades requisitante. Validade de no máximo 45 dias.	quilo	12,76	20	255,20
35	(Requeijão cremoso - Embalagem 410g) Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem redonda de prolipropileno reutilizável, com 410g, atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega nas unidades requisitante. Marca referência de qualidade: Catupiry ou similar.	unidade	14,03	50	701,50
36	(Requeijão cremoso - potes 250g) Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado em copo de vidro com tampa, com aproximadamente 250g, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias. Marca referência de qualidade: Poços de Caldas ou similar.	pote	4,07	25	101,75

37	(Requeijão cremoso light - potes 250g) Requeijão cremoso light, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem: copo de vidro, com 250g, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 55 dias.	pote	3,81	10	38,10
TOTAL					4342,10

GRUPO 5 – Queijos II

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 5 - Queijos II					
38	(Queijo brie) Queijo brie. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou em embalagem individual, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Polenguinho e Campo lindo ou similar.	quilo	74,08	5	370,40
39	(Queijo camembert) Queijo camembert. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou embalagem individual, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Serrabella e Campo lindo ou similar.	quilo	71,17	5	355,85

40	(Queijo cottage - 250g) - Queijo cremoso tipo fresco, com textura cremosa e grumosa, de cor branca, sabor ligeiramente ácido e salgado, embalado em potes plásticos com aproximadamente 250g, atóxico, limpo, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	6,71	12	80,52
41	(Queijo emental) Queijo emental, semiduro, de longa maturação, sabor ligeiramente adocicado e frutado, com grandes e numerosas olhaduras, uniformes e brilhante, obtido de leite pasteurizado, casca escovada e dura. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Serrabella ou similar.	quilo	58,55	3	175,65
42	(Queijo feta) Queijo feta, originado de leite de ovelha ou da mistura de leite de cabra e de ovelha pasteurizado, cor branca, baixo nível de gordura, esfarelento, gosto levemente ácido, sabor suave. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	71,75	5	358,75

<p>43 (Queijo gorgonzola) Queijo gorgonzola, massa semicozida, sabor forte e acentuado, com veios azuis-esverdeados devido a ação do fungo <i>Penicilium roqueforti</i>, com ponto ideal de maturidade, com textura cremosa, levemente quebradiça, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	quilo	37,00	10	370,00
<p>44 (Queijo gouda) Queijo gouda, obtido de leite pasteurizado, semi-dura, com coloração laranja, com cera externa, apresentando sabor característico. Embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	quilo	39,18	5	195,90
<p>45 (Queijo gruyere) Queijo gruyere, originado do leite pasteurizado, maturado, massa semidura, com olhaduras pequenas, textura ligeiramente granulosa, densa e compacta, consistência aveludada, sabor levemente picante e suave, cor amarela, casca dura, seca e de cor castanho-ferrugem. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Serrabella ou similar.</p>	quilo	46,99	5	234,95

46	(Queijo mascarpone) Queijo mascarpone, italiano, muito cremoso, branco, fresco, sem maturação, originário da região da Lombardia. Obtido através de uma mistura de leite de vaca (alimentadas com ração especial de ervas e flores) e uma solução de ácido tartárico. Embalado a vácuo em embalagem plástica selada de 250g, conservado a 5°C, válido por 15 dias e por cerca de 1 semana após aberto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	24,79	40	991,60
47	(Queijo mussarela de búfala) Queijo mussarela de búfalo em formato de bolas, obtido de leite pasteurizado, fresco, com textura firme, na cor branca. Deve vir em embalagens lacradas contendo o queijo o soro. O plástico deve ser transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível (própria para uso alimentar) que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	36,05	15	540,75
48	(Queijo provolone) Queijo provolone, defumado, obtido de leite pasteurizado, massa filada, semi-dura, com coloração creme em seu interior, formato cilíndrico alongado, apresentando sabor acentuado, consistência firme, casca dura e fina, de cor amarela-dourada e brilhante. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	33,21	10	332,10

49	(Queijo roquefort) Queijo roquefort. Embalado em papel alumínio e filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega nas unidades requisitante. Marca de referência: Campo lindo ou similar.	quilo	47,06	5	235,30
50	(Queijo Shanklish - 140g) Queijo fresco de cabra, originado de leite de cabra pasteurizado, cor branca, baixo nível de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Casa da Ovelha e Président ou similar.	embalagem	9,77	20	195,40
51	(Queijo Ste. Paulin) Queijo Ste Paulin, obtido de leite pasteurizado, apresentando sabor característico. Embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Polengui ou similar.	quilo	39,36	3	118,08
52	(Queijo tilsit) Queijo tilsit, obtido de leite pasteurizado. Embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	quilo	33,25	2	66,50
TOTAL					4621,75

GRUPO 6 – Açúcares

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 6 - Açúcares					
53	(Açúcar cristal - Embalagem 1kg) Contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primárias em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 01 (um quilo), reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	embalagem	2,80	70	196,00
54	(Açúcar de confeitiro - Embalagem 500g) Contendo sacarose e amido de milho, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g do produto.	embalagem	2,31	100	231,00
55	(Açúcar impalpável – Embalagem 1 kg) Composição: açúcar refinado finamente moído e amido de milho. Cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 1 kg do produto. Validade mínima na data da entrega de 1 ano.	embalagem	4,56	50	228,00
56	(Açúcar refinado - Embalagem 1kg). Contendo no mínimo 98,5% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 01 (um quilo), reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Validade mínima na data da entrega de 1 ano.	embalagem	2,63	250	657,50

57	(Adoçante a base de frutose - Embalagem 200g) Adoçante dietético em pó, à base de frutose, acondicionado em caixa lacrada, limpa, resistente, atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e informações nutricionais. Caixa contendo 200g do produto. Marca de referência de qualidade: Lowçucar ou similar. Validade mínima na data da entrega de 1 ano.	embalagem	13,70	10	137,00
58	(Adoçante em pó de aspartame – Caixas com 50 envelopes de 0,8g) Adoçante dietético em pó, em envelopes, à base de aspartame, acondicionado em caixa lacrada, limpa, resistente, atóxica, contendo 50 envelopes não-violados, resistentes, contendo aproximadamente 0,8g cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Validade mínima na data da entrega de 1 ano.	caixa	6,43	10	64,30
59	(Adoçante em pó de sucralose – caixas com 50 envelopes de 1g). Adoçante dietético em pó, em envelopes, a base de sucralose, acondicionado em caixa lacrada, limpa, resistente, atóxica, contendo 50 envelopes não-violados, resistentes, contendo aproximadamente 1g cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 2 anos a cada recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Validade mínima na data da entrega de 1 ano.	caixa	5,88	10	58,80
60	(Adoçante culinário para forno e fogão em pó – Embalagem com 500g) Adoçante culinário para forno e fogão, em pó. Embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 2 anos a cada recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Validade mínima na data da entrega de 1 ano.	embalagem	19,64	40	785,60
TOTAL					2358,20

GRUPO 7 – Biscoitos

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 7 - Biscoitos					

61	(Biscoito doce de cacau integral - Embalagem 200g) Biscoito doce de cacau integral, tipo integral. Produzido, embalado em entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 200g, Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Marca de referência: Vitao e Jasmine ou similar.	embalagem	4,54	20	90,80
62	(Biscoito amanteigado de coco - Embalagem 335g) Biscoito amanteigado de coco. Produzido, embalado em entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 400g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Marca de referência Bauducco® ou similar.	embalagem	3,59	20	71,80
63	(Biscoito doce de manteiga - Embalagem 400g) Biscoito doce de manteiga, tipo caseiro. Produzido, embalado em entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 400g, Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	unidade	2,65	20	53,00
64	(Biscoito salgado tipo palito, snack ou grissini - Embalagem 100g) Biscoito salgado em formato de palitos finos de aproximadamente 15cm de comprimento. Embalagem com 100gr de polipropileno resistente, com o centro transparente, que permita visualizar o produto, íntegra, sem sinais de violação, contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número do lote e peso do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	unidade	3,35	20	67,00
65	(Biscoito salgado, de água com gergelim - Embalagem 210g) Biscoito salgado de água com sementes de gergelim. Ingredientes contidos no produto: farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, gergelim, leite em pó, sal e malte, fermento biológico, fermento químico: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico. Contém glúten. Embalagem de 210gr, em polipropileno resistente, íntegra e sem sinais de violação, contendo data de fabricação, data de validade, número do lote, informações nutricionais e peso. Marca referência de qualidade: Piraquê.	embalagem	2,41	20	48,20
66	(Bolacha de amido de milho / Bolacha tipo maria - Embalagem 400g) Bolacha doce de amido de milho, ou tipo "Maria". Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 48 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	unidade	2,98	40	119,20

67	(Bolacha/ Biscoito champagne - aproximadamente 180g) Biscoito doce tipo champagne, formato retangular ovalado, coberto com açúcar. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Produzido, embalado em entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 180g, Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	unidade	4,36	40	174,40
68	(Bolacha/ Biscoito doce tipo maizena - 200g) Biscoito doce tipo maizena, com amido de milho, formato retangular ovalado e sabor levemente de baunilha. Produzido, embalado em entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 200g, Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	embalagem	2,22	40	88,80
69	(Wafer de chocolate com cobertura - 140g). Wafer de chocolate, com cobertura de chocolate preto, crocante, formato retangular, com aproximadamente 6cm, com 20 unidades, embalados um a um, com papel azul, com embalagem exterior laminada, íntegra, sem sinais de violação não devendo estar amassada, com cores e odores característicos ao produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Marca referência de qualidade: Lacta.	embalagem	3,55	20	71,00
70	(Biscoito tipo wafer de chocolate com recheio sabor baunilha – 150g) Biscoito doce de chocolate com recheio de baunilha tipo wafer. Formato retangular, com embalagem exterior laminada, íntegra, sem sinais de violação, sem estar amassada, com cores e odores característicos ao produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Marca referência de qualidade: Wafer Negresco Nestlé® ou similar.	embalagem	2,56	10	25,60
71	(Biscoito tipo wafer com recheio sabor morango – embalagem 150g) Biscoito wafer com recheio de morango, formato retangular com embalagem exterior laminada, íntegra, sem sinais de violação, sem estar amassada, com cores e odores característicos ao produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Marca referência de qualidade: Wafer Bono® de morango ou similar.	embalagem	1,59	10	15,90
72	Biscoito tipo wafer com recheio sabor chocolate – 150g) Biscoito wafer com recheio de chocolate, formato retangular com embalagem exterior laminada, íntegra, sem sinais de violação, sem estar amassada, com cores e odores característicos ao produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Marca referência de qualidade: Wafer Bono® de chocolate ou similar.	embalagem	1,97	10	19,70

73	Biscoito tipo wafer recheado sabor baunilha – 140g) Biscoito wafer com recheio de baunilha, formato retangular com embalagem exterior laminada, íntegra, sem sinais de violação, sem estar amassada, com cores e odores característicos ao produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Marca referência de qualidade: Wafer de baunilha Marilan ® ou similar.	embalagem	1,10	10	11,00
TOTAL					856,40

GRUPO 8 – Farináceos

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 8 - Farináceos					
74	(Amido de milho - Embalagem 500g) Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Maisena ou similar.	embalagem	4,52	30	135,60
75	(Aveia, em flocos finos - Embalagem 500g) Aveia em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 500g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	5,38	20	107,60
76	(Creme de arroz – Embalagem 200g) Creme de arroz, sem glúten. Embalagem de papelão, íntegra, não amassada. Embalagem contendo 200g. Validade mínima de 6 meses na data da entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Yoki ou similar.	embalagem	1,88	200	376,00

77	(Farelo de aveia - 200g) Película (pericarpo) que envolve o grão de aveia conhecida como Farelo de aveia. O produto deve estar íntegro, isento de sujidades e insetos. Embalado em embalagem plástica de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente. Embalagem de 200g.	embalagem	4,30	50	215,00
78	(Farinha de arroz - Embalagem de 500g). Farinha de arroz obtida a partir da moagem de grãos selecionados de arroz polido. Cor branca típica, odor e sabor característicos, aspecto de pó fino homogêneo. Em embalagens contendo aproximadamente 500g. Marca referência de qualidade: Fazenda ou similar.	embalagem	3,14	20	62,80
79	(Farinha de centeio - Embalagem 1kg) Farinha de centeio integral, rica em fibras, fonte de proteínas, fonte de ferro, baixo teor de gorduras. Coloração marrom clara, odor característico. Embalagem em plástico resistente, que permita a visualização do produto, contendo aproximadamente 1000g.	embalagem	5,46	50	273,00
80	(Farinha de mandioca fina - Embalagem de 1kg) Farinha de mandioca, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade dos produtos até o momento do consumo, acondicionados em fardos, contendo aproximadamente 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	3,16	10	31,60
81	(Farinha de mandioca flocada biju - Embalagem de 500g) Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio, sem sujidades e qualquer material estranho, com coloração e odor característico. Embalagem em plástico resistente, transparente e íntegra, contendo aproximadamente 0,5kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	2,80	5	14,00

82	(Farinha de mandioca grossa - Embalagem de 500g) Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio, sem sujidades e qualquer material estranho, com coloração e odor característico. Embalagem em plástico resistente, transparente e íntegra, contendo aproximadamente 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	1,55	5	7,75
83	(Farinha de quinoa - 350g) Chenopodium quinoa, obtida da moagem dos grãos inteiros da quinoa, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem plástica, revestida de papelão resistente, íntegra, sem furos ou características distintas, contendo 350g do produto.	embalagem	19,65	50	982,50
84	(Farinha de rosca em flocos para empanar tipo Japonesa – Embalagem 200g) Farinha de rosca flocada produzida a partir de farinha de trigo, glicose, fermento, gordura hidrogenada e sal. Própria para empanar. Utilizada na cozinha japonesa. A embalagem deve estar em perfeito estado, dentro do prazo de validade, marca de referência PANKOO ou similar. Embalagens de 200g.	embalagem	7,56	10	75,60
85	(Farinha de rosca grossa - Embalagem 500g) Farinha de rosca, obtida pela moagem de pães ou roscas torradas em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	2,91	20	58,20
86	(Farinha de soja - Embalagem 500g) Obtida a partir dos grãos de soja limpos e processados seguindo normas legais. Apresenta coloração bege, com aspecto e odor característico. Sem formação de grumos, presença de sujidades e qualquer tipo de contaminante. Embalagem de plástico resistente, transparente, que seja possível visualizar o produto, íntegra, sem furos ou características distintas, contendo 500g do produto.	embalagem	6,39	30	191,70

87	(Farinha de trigo - Embalagem 1kg) Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. Conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	1,88	50	94,00
88	(Farinha de trigo grano duro - Embalagem de 1kg) Também conhecida como semolina de grano duro, utilizada para fabricar massas, pizzas, doces sírios e sopas. Torna as pizzas mais crocantes, melhora o resultado da receita de massas caseiras, tornando-as mais consistentes e amarelas. Possui pequenos grãos amarelados. Embalagem de papelão firme, na cor amarelo clara, resistente, íntegra, sem furos ou rasgos, contendo 1kg.	unidade	9,31	50	465,50
89	(Farinha de trigo industrial - Embalagem 5kg) Farinha de trigo industrial, para uso em panificação, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, glúten úmido acima de 26%, glúten seco acima de 8,5%, farinografia (absorção de água) mínimo de 59%, estabilidade farinografia mínimo de 10 minutos, falling number mínimo de 240 segundos, alveograma P/L: 0,95 a 1,45, 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250µm, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem contendo 5 quilos.	embalagem	6,69	200	1338,00
90	(Farinha de trigo integral - Embalagem de 1kg) 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. Possui vantagens nutricionais em relação à farinha de trigo branca, pois conta com a presença de nutrientes essenciais como vitaminas do complexo B, vitamina E, ferro e fibras que são perdidos durante o processamento da farinha de trigo comum. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem de plástico resistente, transparente, que seja possível visualizar o produto, íntegra, sem furos ou características distintas, contendo 1kg do produto.	embalagem	4,77	100	477,00

91	(Farinha de amêndoas – Embalagem de 500g). Obtida pela moagem de amêndoas sem casca. Ausência de sujidades e parasitos. Embalagem de plástico resistente, transparente e que permita visualizar o produto na íntegra, sem furos ou características distintas.	embalagem	26,21	30	786,30
92	(Fécula de batata - Embalagem 200g). Fécula de batata em pó. Embalagens contendo 200g. Embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Marca de referência: Yoki ou similar.	embalagem	3,58	30	107,40
93	(Fécula de mandioca – Embalagem 1 kg) Fécula de mandioca em pó. Embalagens contendo 1 kg. Embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Marca de referência: Amafíl ou similar.	embalagem	4,66	10	46,60
94	(Fubá / Farinha de milho média- Embalagem 500 gramas) Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 1kg, validade mínima de 6 meses.	embalagem	1,20	20	24,00
95	(Polvilho azedo - Embalagem 500g) Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g.	embalagem	4,13	40	165,20
96	(Polvilho doce - Embalagem 500g) Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g.	embalagem	3,16	50	158,00
97	(Reforçador de farinha para pães – Embalagem de 10g). Reforçador ou melhorador de farinha, contendo enzimas, emulsificantes e antioxidantes próprios para panificação, em sachets de 10g, embalagens plásticas resistentes e íntegras, não transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	1,42	1000	1420,00

98	(Reforçador de farinha para pizzas – Embalagem de 10g). Reforçador ou melhorador de farinha, contendo enzimas, emulsificantes e antioxidantes próprios para elaboração de pizzas, em sachets de 10g, embalagens plásticas resistentes e íntegras, não transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	1,22	200	244,00
TOTAL					7857,35

GRUPO 9 – Geleias e Mel

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 9 - Geleias e mel					
99	(Melado - Embalagem 330g) Melado de cana, líquido xaroposo obtido pela evaporação do caldo de cana, ou a partir da rapadura, por processos tecnológicos adequados. Elaborado com matéria-prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Sem qualquer tipo de corante, natural ou artificial, conservante ou edulcorantes. Aspecto líquido xaroposo e denso (viscoso), cor amarelo âmbar. Cheiro característico e gosto doce. Poderá apresentar no máximo 25% p/p de umidade, acidez em solução normal máxima de 10% v/p, glicídeos totais de um mínimo de 50% p/p e no máximo 6% p/p de resíduo mineral fixo (cinzas). Ausência de sujidades, parasitas, larvas e insetos ou seus fragmentos. Apresentar registro no ministério da agricultura. Embalagem de plástico, polietileno resistente, transparente e opaco, deve constar na embalagem data de fabricação e de validade de no mínimo 12 meses. Contendo 330g.	embalagem	8,09	15	121,35

100	(Doce de leite, em pasta - Embalagem 400g) Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 400g. Acondicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência Tirol ou similar.	embalagem	4,53	60	271,80
101	(Doce de coco cremoso diet – Embalagem aproximadamente 210g) Doce de coco, com flocos de coco, consistência cremosa, sem adição de açúcar. Pote contendo aproximadamente 210g, íntegro. Embalagem contendo informações nutricionais, identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade de, no mínimo, 10 meses na data de entrega na unidade requisitante.	pote	9,81	10	98,10
102	(Geleia de amora 230g) Geleia cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 230g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	embalagem	4,42	10	44,20
103	(Geleia de laranja 320g) Geleia cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	embalagem	9,98	10	99,80
104	(Geleia de morango 230g) Geleia cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 230g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	embalagem	5,03	10	50,30
105	(Geleia de uva 230g) Geleia cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 230g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	embalagem	4,81	10	48,10

106	(Goiabada - Embalagem 500g) Goiabada em massa, tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500g, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 28 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	2,52	20	50,40
107	(Goiabada cremosa – Embalagem 250g) Goiabada cremosa. Embalada em potes plásticos, não amassados, não estufados que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 250g, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 28 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	6,04	10	60,40
108	(Mel – Embalagem 500g) Mel puro de abelha, de flor de laranjeira. Produto natural, elaborado por abelhas a partir do néctar das flores de laranjeira, coletado e transformado por dois processos básicos, um físico, evaporação de água e outro químico, adição de enzimas. Deve apresentar registro no ministério da agricultura SIF 3070. Embalado em pote plástico de polietileno, transparente fosco, resistente, contendo 500g.	embalagem	13,26	20	265,20
109	(Creme de amendoim - Embalagem 250g) Pasta ou creme de amendoim feito com amendoins selecionados e mel. Embalagem redonda de prolipropileno reutilizável, com 250g, atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto, validade de 8 meses.	embalagem	4,65	10	46,50
110	(Creme de avelã - 350g) Creme de avelã em pote de vidro transparente com tampa plástica, com conteúdo de 180g. Contendo açúcar, óleo vegetal, avelãs (13%), cacau parcialmente desengordurado em pó (7,4%), leite desnatado (5%), lactose, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja, aromatizante. Constituintes do leite 8,8%. Não deve conter glúten. Marca de referência: Nutella ou similar. Validade mínima a contar da data de entrega: 8 meses.	pote	10,10	20	202,00

TOTAL	1358,15
-------	---------

GRUPO 10 – Produtos de Panificação e Confeitaria

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 10 - Produtos de panificação e confeitaria					
111	(Antimofo para pães e bolos - 1kg) Antimofo para pães e bolos com propionato de cálcio, podendo conter em sua formulação amido de milho ou de mandioca, de coloração branca e odor característico, prolonga a durabilidade e preserva a estabilidade de produtos acabados, podendo ser usado diretamente com os demais ingredientes ou dissolvidos na parte líquida da receita. Embalagem de 1kg. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	14,06	5	70,30
112	(Bicarbonato de Amônia / Salamoníaco - 100g) Consta do cloreto de amônio, um sólido incolor ou branco, NH4Cl. É muito solúvel em água e ligeiramente solúvel em etanol, mas insolúvel em éter. Composto próprio para indústria de alimentos na confecção de biscoitos e bolos. Devidamente rotulado e seguindo as exigências descritas pela legislação. Embalagem contendo aproximadamente 100g.	embalagem	2,45	10	24,50
113	(Bicarbonato de sódio - Embalagem 80g) Bicarbonato de sódio para aplicação culinária em geral, pó branco, de primeira qualidade, isento de materiais estranhos e sujidades. Usado no cozimento de verduras para restaurar sua cor natural e no lugar de fermento em pó como na preparação de bolachas, biscoitos, pés-de-moleque e bolos. Embalagem em polietileno resistente, transparente no centro para poder visualizar o produto interiormente. A embalagem deve conter 80g do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote e peso. O produto deve estar em perfeito estado de conservação, sem umidade e qualquer alteração de aroma, coloração e características sensoriais.	embalagem	2,72	25	68,00
114	(Carboximetilcelulose - CMC) composto hidrocolóide obtido através do processamento químico da celulose (composto orgânico natural que compõem as paredes das células vegetais), produto utilizado como espessante, estabilizante e agente de corpo. Permite uma maior elasticidade e rápida secagem em pasta americana, bala de goma, etc, além de evitar que a massa "quebre" em modelagens como flores, babados, drapeados, etc. Embalagem aproximada de 40 a 50 g. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto	embalagem	4,97	20	99,40

115	(Cremor tártaro – pote de 50g) Cremor tártaro em pote de plástico atóxico com tampa plástica, com conteúdo de 50g. Composto por cremor tártaro concentrado. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	pote	3,33	3	9,99
116	(Creme culinário – embalagem de 1 kg) Creme culinário para fins alimentares. Embalagem tetrapark, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	embalagem	6,92	20	138,40
117	(Emulsificante e estabilizante para sorvete – 1 kg) Emulsificante e estabilizante neutro para sorvete. Mistura própria para utilização como emulsificante em bolos, pães e sorvetes. Em embalagem plástica branca, com tampa branca, contendo 1 kg do produto. O produto apresenta consistência pastosa semelhante à gordura em temperatura ambiente. Apresenta coloração esbranquiçada. No rótulo deve conter informações sobre conservação e validade do produto. A embalagem deve estar bem lacrada e em ótimo estado de conservação, assim como o rótulo do produto. Produto elaborado com mono e diglicerídeos destilados. Produz excelente resultado na emulsão e rendimento, melhorando a textura do produto e cremosidade. Oferece maior estabilidade no armazenamento, aumentando o tempo útil do produto final. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses	embalagem	12,66	2	25,32
118	(Fondant - rolled foundant - 500g) É um produto feito com o mais puro açúcar cristal refinado. Seu sabor doce, consistência firme e leve. Utilizado como cobertura ou recheio de docinhos, pães-doces, recheio de bombons ou na decoração de produtos de confeitaria e panificação. Sua textura "rolled"(pode ser aberta com rolo) pode ser utilizada como pasta americana para cobrir bolos. Embalagem: flexíveis, tipo saco stand-up e zíper resselável contendo 500g. Armazenagem: em local seco, fresco e arejado; abrigado da luz e do calor. Não deve ser guardado sob refrigeração. Validade: 1 ano. Ingredientes: açúcar refinado, água, xarope de glucose, leite em pó, cremor de tártaro, umectantes glicerina (INS 422) e sorbitol (INS 420) e estabilizante estearoil 2 lactil lactato de sódio (INS 481). Não contém Glúten. 10 unidades de fondant branco e 10 de fondant chocolate	embalagem	4,78	20	95,60

119	(Geleia de Brilho - embalagem 150g) Geleia sem sabor, pronta para aplicação em tortas, tarteletes, bolos e pães. Produz uma superfície lisa, com alto brilho e transparência cristalina que ajuda a conservar as frutas por mais tempo, proporcionando um acabamento fino e um toque especial à decoração dos produtos. Consistência de pasta com coloração levemente amarelada. Aceita combinação de aromas e corantes. Embalagem: Baldes de plástico com tampa e lacre contendo 150g. Armazenamento: Conservar em local seco e limpo, após aberto conservar sob refrigeração. Validade: de 6 a 8 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Ingredientes: Xarope de glicose de milho, água, açúcar, espessante (pectina cítrica), ácido cítrico e conservantes.	embalagem	3,58	70	250,60
120	(Glacê Real – 1 kg) É uma mistura em pó para uso decorativo (faz flores, frutas, babados, bordas, etc) que endurece ao secar. É um glacê prático e de fácil preparo, mantendo sempre as mesmas características de cor, sabor, textura, com a grande vantagem de nunca perder o ponto (desde que não seque). Embalagem: Sacos flexíveis, podendo ser transparente ou não, selados, sem rasgos, contendo 1 kg da mistura. Armazenagem: A embalagem deve ser armazenada em local seco, fresco e ao abrigo da luz e calor, longe dos produtos com odores fortes. Depois de pronto, o Glacê Real deve ser guardado em um recipiente hermeticamente fechado sob refrigeração por até 48 horas. Para utilizá-lo novamente, basta bater levemente com uma colher. Validade: 1 ano. Composição: Açúcar refinado finamente moído, claras de ovos em pó, amido de milho, ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de baunilha. Marcas de referência: Arcolor, Mix ou similar.	embalagem	5,92	10	59,20
121	(Glicose de milho - embalagem com aproximadamente 350 gramas) Xarope de glicose de milho, é uma solução concentrada, transparente de alta viscosidade, obtida de açúcares de milho através de um avançado processo tecnológico. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem plástica material atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, especificações físico-químicas, número de lote, data de validade, quantidade. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	embalagem	6,54	45	294,30
122	(Lecitina de soja - 1kg) Lecitina de soja altamente purificada e transparente desenvolvida para uso em produtos de alta qualidade. Em consistência pastosa, viscosa e própria para atuar como emulsificante, estabilizante e antioxidante. Embalagens contendo 1kg.	embalagem	12,23	2	24,46

123	(Pectina em pó - Embalagem de 50g). Pectina em pó, para fins alimentares, cor branco-amarelada, quase inodora e com sabor mucilaginoso. Embalagem com 50g. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses. Marca de referência de qualidade Pectigel da Diese ou similar.	embalagem	8,87	20	177,40
124	(Fermento biológico seco, instantâneo - Embalagem 10g) Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana (agente de reidratação). Embalagem impermeável compacta de 10g. Com alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Validade de, no mínimo, 6 meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	1,17	50	58,50
125	(Fermento químico - Embalagem 100g) Fermento químico usado principalmente para bolos, composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e aromatizante. Em embalagem lata com 100g. Validade de, no mínimo, 6 meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	2,23	40	89,20
126	(Gelatina em pó diet - Embalagem 12g) Gelatina em pó, sabor limão e sabor morango para dietas com ingestão controlada de açúcar, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade e embalado em saquinhos plásticos. Embalagem com aproximadamente 12g. Sabor framboesa: 8 embalagens. Sabor morango: 8 embalagens.	embalagem	1,72	16	27,52
127	(Gelatina em pó incolor – Embalagem com 24 gramas) É um produto levemente granulado de cor clara e odor característico que tem a propriedade de formar gel, originada do tratamento de ossos e couro de animais, geralmente bovinos. Serve para dar consistência e firmeza ao produto. Utilizada no preparo de mousses, pasta americana e elástica, sobremesas de gelatina, gomas, marshmallow, caramelos e etc. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 2 anos. Embalagens plásticas seladas sem furos ou rasgos, contendo 24 gramas (2 envelopes com 12g cada). Validade de, no mínimo, 6 meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	3,35	40	134,00

128	(Gelatina em sabor morango - Embalagem 85g) Gelatina em pó, sabor morango em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade e embalado em saquinhos plásticos. Embalagem com aproximadamente 12g. Validade de, no mínimo, 6 meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	0,84	20	16,80
129	(Gelatina incolor em folhas, sem sabor Embalagem 10g) Gelatina em folha, sem sabor, incolor, em perfeito estado de validade e embalado em saquinhos plásticos. Embalagem de 10g (5 folhas). Validade de, no mínimo, 6 meses, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	8,56	40	342,40
130	(Mistura para o preparo do Creme Confeiteiro – Embalagem de 1 kg) Mistura para o preparo do creme confeiteiro, contendo os seguintes ingredientes: açúcar, amido de milho, farinha de trigo, amido modificado, sal, aromas artificiais: baunilha, vanilina e etilvanilina. Corantes artificiais: amarelo tartazina, amarelo crepúsculo e vermelho ponceal. Contém glútem. Informação Nutricional porção de 100g de pó: carboidratos 93g, proteínas 0g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, cálcio 0g, ferro 0g, sódio 270mg. Peso líquido 1Kg. Validade 6 meses. Contém glútem. Sabor baunilha colorido e aromatizado artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias.	embalagem	3,99	40	159,60
131	(Preparado para chantilly, 1l) Preparado para chantilly para uso em garrafa do tipo sifão. Embalagem longa vida contendo 1l do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega na unidade requisitante.	embalagem	7,93	10	79,30
TOTAL					2244,79

GRUPO 11 – Confeitos e Corantes

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 11 - Confeitos e corantes					
132	(Confeito de açúcar formato de boquinha – Embalagem de 250g) Confeito de açúcar em formato de boquinha. Em embalagem plástica, atóxica, contendo 250g do produto.	embalagem	4,28	20	85,60
133	(Confeito de açúcar formato de corações – Embalagem de 250g) Confeito de açúcar em formato de corações. Em embalagem plástica, atóxica, contendo 250g do produto.	embalagem	4,70	20	94,00
134	(Confeito de açúcar formato de estrela – Embalagem de 250g) Confeito de açúcar em formato de estrela. Em embalagem plástica, atóxica, contendo 250g do produto.	embalagem	5,10	20	102,00

135	(Confeito de açúcar formato de trevo – Embalagem de 250g) Confeito de açúcar em formato de trevo. Em embalagem plástica, atóxica, contendo 250g do produto.	embalagem	4,82	20	96,40
136	(Corante em gel - 15g) Corante atóxico próprio para colorir alimentos. Concentrado e com consistência apropriada, viscosa em forma de gel que permite uma coloração rápida e fácil, não desestabilizando a preparação. Podem ser aplicados em todo e qualquer tipo de alimento, doce ou salgado, para efeito decorativo ou de tingimento total em função da tonalidade de cor pretendida, sem que haja interferência na textura ou sabor do alimento onde for empregado. Embalagem e tampa em plástico semi duro com 15g. Validade: 2 anos. Composição: Xarope de Glucose, Amido Modificado, Umectante Propileno Glicol, Água, Conservantes, Corantes Orgânicos Importados. Quantidade: 20 na cor branca, 20 na cor amarela, 20 na cor azul, 20 na cor laranja, 20 na cor marrom, 20 na cor pink, 20 na cor preta, 20 na cor rosa, 20 na cor roxa, 20 na cor verde, 20 na cor vermelha e 20 na cor violeta.	embalagem	2,07	480	993,60
137	(Corante em pó - 3,5g) Os Corantes em pó podem ser aplicados em todo e qualquer alimento, doce ou salgado, para efeito de tingimento ou decoração, sem interferência no sabor e sem nenhum prejuízo para a saúde. São indicados para bases mais líquidas como licores, caldas, refrigerantes em virtude de sua capacidade de dissolução. Com pequena quantia de água, apenas para formar uma pasta com o corante, pode-se executar trabalhos de pintura artística, tanto em doces como em outras bases. Embalagem: Frascos com 3,5g com tampa de plástico de encaixe. Composição: Corantes orgânicos importados, Açúcar refinado e anti-umectante. Validade: 36 meses da data de fabricação. Armazenamento Em local fresco e seco, ao abrigo da luz, calor e umidade. Quantidade: 10 na cor amarela, 10 na cor azul, 10 na cor marrom, 20 na cor preta, 10 na cor verde e 20 na cor vermelha.	embalagem	1,07	80	85,60
138	(Corante líquido - 10mL) produzido a base de corantes orgânicos, pode ser aplicado em alimento doce ou salgado para efeito de tingimento completo ou decorativo. É indicado para bases de textura mais firme, tipo glacês leves, massas de bolo e cremes. As cores podem ser misturadas entre si para se obter o efeito desejado. Embalagem: frascos de plástico rígido com tampa de rosca e lacre, contendo 10 mL. Composição: Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro. Validade: 36 meses. Quantidades: 15 na cor amarela, 15 na cor azul, 15 na cor laranja, 15 na cor preta, 15 na cor rosa, 15 na cor verde, 15 na cor vermelha e 15 na cor violeta.	embalagem	1,58	120	189,60

139	(Essência de baunilha - Embalagem 30ml) Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	embalagem	3,14	5	15,70
140	(Essência - 30mL) Essência líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30mL, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses. Quantidade por sabor: 3 de cereja, 3 de coco, 3 de laranja, 3 de limão, 3 de menta, 3 de morango, 3 de uva, 3 de nozes, 3 de pistache, 3 de rum Jamaica, 3 de amêndoa amarga, 3 de queijo, 3 de café, 3 de manteiga.	embalagem	3,40	42	142,80
141	(Gel - embalagem com aproximadamente 10g) Gel comestível para revestimento de confeitos. Embalagem plástica em material atóxico apresentando externamente dados de identificação, procedência, Ingredientes, data de validade, quantidade. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Quantidade por cor: 20 dourado, 20 prateado.	embalagem	3,40	40	136,00
142	(Missangas comestíveis colorida - 0,5 Kg) Confeitos de missangas coloridas artificialmente, aplicação: comestível. Confeito de docinhos, crocante em pequenas bolinhas maciças, é utilizado como decoração ou ingrediente. Participa do acabamento de tortas, bolos, biscoitos e até de sorvetes, doces e gelados, além de dar uma crocância às massas e cremes, deixando as sobremesas muito mais bonitas e com uma textura diferente. Não contém Glúten. Embalagem de polietileno (plástico firme), com o centro transparente, onde pode-se visualizar o produto interno, íntegra, contendo 0,5 kg. Com validade de 12 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Mavalério ou similar.	embalagem	5,85	30	175,50
143	(Missangas comestíveis prata - 0,5 Kg) Confeitos de missangas coloridas artificialmente, aplicação: comestível. Confeito de docinhos, crocante em pequenas bolinhas maciças, é utilizado como decoração ou ingrediente. Participa do acabamento de tortas, bolos, biscoitos e até de sorvetes, doces e gelados, além de dar uma crocância às massas e cremes, deixando as sobremesas muito mais bonitas e com uma textura diferente. Não contém Glúten. Embalagem de polietileno (plástico firme), com o centro transparente, onde se pode visualizar o produto interno, íntegra, contendo 0,5 kg. Com validade de 12 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Mavalério ou similar.	embalagem	4,87	30	146,10

144	(Missangas comestíveis preta - 0,5 Kg) Confeitos de missangas coloridas artificialmente, aplicação: comestível. Confeito de docinhos, crocante em pequenas bolinhas maciças, é utilizado como decoração ou ingrediente. Participa do acabamento de tortas, bolos, biscoitos e até de sorvetes, doces e gelados, além de dar uma crocância às massas e cremes, deixando as sobremesas muito mais bonitas e com uma textura diferente. Não contém Glúten. Embalagem de polietileno (plástico firme), com o centro transparente, onde pode-se visualizar o produto interno, íntegra, contendo 0,5 kg. Com validade de 12 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Mavalério ou similar.	embalagem	4,10	30	123,00
145	(Pó para decoração Glitter - embalagem com aproximadamente 4 - 10g) Glitter na cor pink fluor, rosa de uso comestível usado para decoração de doces e bolos. Embalagem plástica em material atóxico apresentando externamente dados de identificação, procedência, ingredientes, data de validade, quantidade. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Quantidade por cor: 15 pink fluor rosa, 15 verde, 15 azul, 15 branco, 15 dourado, 15 prata, 15 vermelho.	embalagem	9,62	105	1010,10
146	(Pó para decoração 4g) É utilizado como revestimento em confeitos, docinhos, bolos, pasta americana e para decoração em preparações de panificação e confeitaria em geral. Nunca deve ser agregado ou misturado diretamente na preparação. É aplicado com pincel fino ou aerógrafo na superfície para realçar detalhes e finas decorações. Embalagem: Frascos de material plástico rígido com tampa vedante de plástico. Marca de referência Mix e Mago ou similar. Quantidades por cor: 15 nacarado, 15 perolado, 15 dourado e 15 prateado.	embalagem	5,03	60	301,80
147	(Essência de panetone - 30ml) Essência de panetone líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	embalagem	1,90	5	9,50
148	(Transfer para chocolate – Unidade) Folha transfer para chocolate. Medida 30 X 40 cm. Estampas diversas.	unidade	7,07	40	282,80
TOTAL					3990,10

GRUPO 12 – Fermentos frescos

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Grupo 12 - Fermentos frescos					

149	(Fermento biológico fresco - Embalagem 60g) Pasta de consistência firme, de cor bege claro, homogênea, sem manchas ou pontos escuros. Células de levedura <i>Sacharomyces cerevisiae</i> . Embalagem impermeável compacta contendo 4 tabletes de 15g, totalizando 60g. Com alto poder fermentativo, uniforme e de forte ação. Mantido sob refrigeração. Validade de, no mínimo, 30 dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	2,52	500	1260,00
150	(Fermento biológico fresco - Embalagem 500g) Pasta de consistência firme, de cor bege claro, homogênea, sem manchas ou pontos escuros. Células de levedura <i>Sacharomyces cerevisiae</i> . Embalagem impermeável compacta de 500g. Com alto poder fermentativo, uniforme e de forte ação. Mantido sob refrigeração. Validade de, no mínimo, 30 dias, a contar da data de entrega na unidade requisitante.	embalagem	4,05	200	810,00
TOTAL					2070,00

ITEM 151 – Coco Fresco Congelado

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Item 151 - Coco fresco					
151	(Coco fresco congelado – Embalagem 500 g) Coco fresco congelado, ralado, embalado em plástico atóxico e com embalagem íntegra. Conteúdo de cor branca, sem manchas, odor próprio, não rançoso e sem umidade dentro da embalagem. Livre de sujidades e contaminantes. Com validade no momento da entrega de, no mínimo, 6 meses. Marca de referência de qualidade: Coco Nut da Quali Coco ou similar.	embalagem	5,67	20	113,40

ITEM 152 – Sorvete de Soja

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Item 152 - Sorvete de Soja					
152	(Sorvete de soja sabor creme – 1 l) sorvete à base de soja sabor creme, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade mínima na data de entrega de 6 meses.	embalagem	12,29	10	122,90

ITEM 153 – Água

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
Item 153 - Água					
153	(Água mineral, sem gás - 5l) Sem gás. Embalagem contendo 5 litros de plástico, apresentando data de validade. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto.	embalagem	3,59	20	71,80

2.1 Grupos

Código do grupo	Denominação	Valor total
01	Produtos lácteos	2798,80
02	Refrigerados	6416,90
03	logurtes e sorvetes	360,40
04	Queijos I	4342,10
05	Queijos II	4621,75
06	Açúcares	2358,20
07	Biscoitos	856,40
08	Farináceos	7857,35
09	Geleias e mel	1358,15
10	Produtos de panificação e confeitaria	2244,79
11	Confeitos e corantes	3990,10
12	Fermentos frescos	2070,00
TOTAL		39274,94

2.2 Itens

Código do item	Denominação	Valor total
151	Coco fresco congelado	113,40
152	Sorvete de soja	122,90
153	Água	71,80

2.3 Total: R\$ 39583,04

3. LOCAL

Os materiais e serviços serão adquiridos, de acordo com a solicitação do IFRS Campus Porto Alegre através de **NOTA DE EMPENHO**.

Os materiais deverão ser entregues no endereço abaixo relacionado:

Local	Endereço
IFRS Campus Porto Alegre	Rua Ramiro Barcelos, 2777, Bairro Santana Porto Alegre - RS CEP 90035-007

Os itens deverão se entregues no Setor do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria. Dúvidas sobre a localização poderão ser retiradas através do telefone (51) 3308-5476.

Quando da alteração de endereço, a empresa ganhadora deverá respeitar essa alteração, modificando o respectivo endereço de realização dos serviços.

4. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

O material objeto da presente licitação é destinado às aulas práticas do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do Campus Porto Alegre, com vistas ao atendimento de suas necessidades prementes, e, visando, sobretudo, gerar melhores condições de trabalho e também aumentar a qualidade das atividades desenvolvidas pelo IFRS.

Além disso, tem por objetivo maior desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades das regiões do Estado do Rio Grande do Sul, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, realizando e estimulando a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico.

Sobre a modalidade de licitação definida, cumpre-se a determinação do disposto nos Decretos nº 5.450/2005 e 3.931/2001 e legislação pertinente tendo em vista: a natureza deste tipo de material, sujeito a constantes reajustes conforme variam a oferta e a demanda dos mesmos; a dificuldade de se estabelecerem quantidades exatas na contratação já que as turmas estão inevitavelmente sujeitas à evasão e/ou inchaço de alunos; a necessidade de entrega parcelada dos materiais; e finalmente, buscando otimizar os recursos disponíveis à Administração Pública.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

ANEXO II

PLANILHA DA PROPOSTA COMERCIAL
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 04/2011

Informações

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

Responsável legal: _____

Dados Bancários:

Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____

ITEM	DESCRIÇÃO	QTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1				
2				
3				
4				
5				

- A planilha deverá ser encaminhada em papel timbrado da empresa participante do processo licitatório ou papel oficial, bem como, conter carimbo e assinatura do responsável.

Declaramos conhecer a legislação de regência desta Licitação e que os produtos serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os termos, inclusive quanto ao pagamento e outros.

Declaramos saber que os produtos que deverão ser entregues precisam conter o prazo de garantia.

Os produtos deverão ser entregues nas quantidades determinadas e solicitadas em cada Autorização de Serviço, no endereço definido no item 20 do

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

Edital, de acordo com os quantitativos descritos no item, conforme as especificações constantes no Anexo I do Edital.

Nos preços indicados acima estão incluídos, além dos produtos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes (frete CIF, impostos, taxas, seguro, etc.).

Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, licenciamento, garantia, certificação obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Esta proposta é válida por 60 (sessenta) dias, a contar da data estabelecida para a sua apresentação.

_____, ____ de _____ de 2011

Nome do Declarante

N° CPF do Declarante

_____, ____ de _____ de 2011.

(Nome do declarante)

(N.º da CI do declarante)



**Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul**

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____

PREGÃO Nº 04/2011

PROCESSO N.º 23368.000349.2011-49

Aos _____ dias do mês de _____ de 2011, o IFRS Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - IFRS, CNPJ nº 10.637.926/0003-08, adiante denominado de Órgão Gerenciador, neste ato por seu representado pelo seu Diretor-Geral, Sr. PAULO ROBERTO SANGOI, RG n.º, CPF n.º....., resolver registrar os preços da(s) empresa(s), que apresentaram os documentos exigidos por lei; adiante denominado de Fornecedor Beneficiário, nos termos da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 5.450/05, do Decreto nº 3.931/01, e suas alterações e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/93, e suas alterações, e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão para Registro de Preços nº04/2011, conforme Ata de julgamento de Preços, cujo resultado será publicado no Diário Oficial da União, tendo sido os referidos preços oferecidos pelo(s) Fornecedor(es) Beneficiário(s) classificado(s) em 1º lugar, no certame acima numerado, conforme detalhamento abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL	BENEFICIÁRIO

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS de futuras contratações de Empresa, para **aquisição de insumos para as aulas práticas do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do IFRS Campus Porto Alegre (PROCESSO II) – SRP, exclusivo para microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, visando atender as necessidades do IFRS – Campus Porto Alegre, de acordo com as especificações e quantidades definidas no Termo de Referência do Edital de **Pregão nº 04/2011**, que passa a fazer parte desta Ata, juntamente com a documentação e proposta de preços apresentadas pelas licitantes classificadas em primeiro lugar, por item, conforme consta nos autos do Processo N.º 23368.000349.2011-49.

SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

A validade da Ata de Registro de Preços será a validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua assinatura, durante o qual o IFRS não será obrigado a adquirir o material referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser usada pelo IFRS, ou órgãos interessados em participar, em qualquer tempo, desde que autorizados pelo IFRS e em conformidade com o § 3º do art. 8º do Decreto nº 3931/01, incluído pelo Decreto nº 4.342/02.

Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão nº **04/2011**, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão nº **04/2011**, pelas empresas detentoras da

presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUARTA – LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA

Os itens deste pregão deverão ser entregues no IFRS – Campus Porto Alegre, conforme tabela do anexo I, e nos endereços constantes no quadro a seguir, de acordo com as quantidades demandadas pela unidade e agendamento do fornecedor junto ao Setor de Almoxarifado ou Requisitante.

O prazo para entrega dos materiais será de 72 (setenta e duas) horas, após a requisição através do envio da Nota de Empenho para o fornecedor, prorrogáveis por igual período, mediante solicitação prévia da empresa e aceitação da Coordenadoria de Compras e Licitações.

Endereços para entrega:

UNIDADE	ENDEREÇO
IFRS - Campus Porto Alegre.	Rua Ramiro Barcelos, 2777, Bairro Santana Porto Alegre/RS. CEP 90035-007

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

O pagamento será creditado em nome da contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada ou, por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas às condições estabelecidas, em até 05 dias úteis, contado a partir da data do atesto das faturas/notas fiscais.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: O atesto somente será efetuado pelo órgão após verificação da conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no pedido de compra.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Os pagamentos mediante emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, serão realizados desde que a contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: Previamente à contratação e antes de cada pagamento será realizada consulta “ON LINE” ao SICAF, visando apurar a regularidade da situação do fornecedor, sem a qual, referidos atos serão sobrestados até a sua regularização;

SUBCLÁUSULA QUARTA: Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido será acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = \frac{TX}{100}$$

365

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

Onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso

SUBCLÁUSULA QUINTA: O IFRS reterá na fonte, os impostos devidos, conforme legislação vigente.

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

As aquisições do material constante do presente Registro de Preços ocorrerão de acordo com as necessidades e conveniências do IFRS e desde que exista o respectivo crédito orçamentário, mediante a emissão do documento denominado Nota de Empenho.

Quando o pedido de compra for emitido por órgão que não tenha participado do certame licitatório, será da inteira responsabilidade e iniciativa desse todos os atos de administração junto aos fornecedores.

Considerando que cada Nota de Empenho terá entrega imediata, será dispensada a celebração instrumento específico de contrato, na forma do disposto no § 4º do artigo 62 da Lei nº 8.666/93.

O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o recebimento da **nota de empenho**, pelo fornecedor.

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

Os produtos serão conferidos o ato do recebimento. Os produtos que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos serão recusados devendo o fornecedor garantir a **sua substituição num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, independentemente da aplicação das sanções cabíveis. Esta norma também é válida para produtos cuja não conformidade seja detectada posteriormente à entrega, no momento do uso, por exemplo.

Os produtos com prazo de validade deverão ser entregues conforme descrito no Anexo I deste Edital.

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

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

Deverão ser observadas as condições de transporte necessárias para a garantia da qualidade e conservação dos materiais.

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o do laboratório do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do Campus Porto Alegre;

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

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICAVEIS POR INADIMPLEMENTO

As importâncias relativas às multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da Ata, podendo, entretanto, conforme o caso processar-se-á a cobrança judicialmente. As sanções serão aplicadas sem prejuízo das demais cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei 8.666/93.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Em caso de não envio da amostra, da documentação de habilitação de acordo com os itens 8.2 e 9.1 do edital, não assinatura da ata de registro de preços, inexecução do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, quantidade inferior ao solicitado, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita às sanções administrativa, garantida prévia defesa.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Além do previsto na Subcláusula Primeira, pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços e pela verificação de quaisquer das situações prevista no art. 78, incisos I a XI e XVIII da Lei nº 8.666/93, a administração poderá aplicar as seguintes penalidades:

I Advertência.

II Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

a) de 1% (um por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento, por dia de atraso na entrega do material, limitados a 10% (dez por cento) do mesmo valor.

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

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

estabelecidas neste Edital.

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

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

f) de 5% (cinco por cento) do valor total da Autorização de Fornecimento pela entrega de material em desacordo com a proposta de preços aceita na sessão do pregão;

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

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

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

As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas aqui estipuladas e também previstas na Lei 8.666/93.

O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada o valor devido será abatido da garantia, quando houver. Sendo a garantia insuficiente, deverá ser cobrado o valor complementar. A multa não paga será cobrada administrativamente e/ou judicialmente, com a inscrição na Dívida Ativa da União.

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

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula II, da presente Ata, e, em atendimento ao §1º, art. 28, da Lei nº 9.069, de 29.6.1995 e legislação pertinente, é vedado qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, ou de redução dos preços praticados no mercado.

Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.

Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pelo IFRS para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA NONA – DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO MATERIAL

A entrega do material deverá ser efetuada no local estabelecido na Cláusula Quarta da presente Ata, obedecidas as quantidades determinados pela Unidade Administrativa solicitante.

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

A Ata de Registro de Preços será cancelada por decurso de prazo de vigência

ou quando não restarem fornecedores registrados e por iniciativa da administração quando caracterizado o interesse público.

O fornecedor terá seu registro na Ata de Registro de Preços cancelado:

- I - a pedido, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir com as suas exigências por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- II - por iniciativa do órgão ou entidade usuário, quando:
 - a) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
 - b) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preço, sem justificativa aceitável.
- III - por iniciativa do órgão ou entidade responsável, quando:
 - c) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
 - d) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

O cancelamento do registro do fornecedor será devidamente atuado no respectivo processo administrativo e ensejará aditamento da Ata pelo órgão ou entidade responsável, que deverá informar aos demais fornecedores registrados a nova ordem de registro.

Em qualquer hipótese de cancelamento de registro é assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DE NOTAS DE EMPENHO

As aquisições serão autorizadas, caso a caso, pelo ordenador de despesas do IFRS em nome do Campus Porto Alegre.

A emissão das notas de empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial será igualmente autorizado pelo órgão requisitante, quando da solicitação do material.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS INTEGRANTES

Integram esta Ata, o Edital do **Pregão nº 04/2011**, e a proposta da empresa:
_____, classificada em 1º lugar.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será o da Justiça Federal de Porto Alegre.

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

Porto Alegre/RS, de de 2011.

IFRS – Campus Porto Alegre

EMPRESA