



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 03/2011**

**AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA AS AULAS PRÁTICAS DO CURSO  
TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IFRS CAMPUS PORTO  
ALEGRE (PROCESSO I) - SRP  
PROCESSO N.º 23368.000348.2011-11**

**DATA DE ABERTURA: \_\_/\_\_/2011 às \_\_h e \_\_min**  
**LOCAL: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) – UASG 158261**  
**FONE/FAX: (051) 3308-5945 - E-mail: [licitacao@poa.ifrs.edu.br](mailto:licitacao@poa.ifrs.edu.br)**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL  
PROCESSO Nº 23368.000348.2011-11  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 03/2011



**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 03/2011** deverá preencher as informações solicitadas neste formulário, e remetê-lo para o IFRS via e-mail [licitacao@poa.ifrs.edu.br](mailto:licitacao@poa.ifrs.edu.br) ou fax (051) 3308-5945, **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 03/2011 - 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 03/2011**  
**AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA AS AULAS PRÁTICAS DO CURSO**  
**TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA DO IFRS CAMPUS PORTO**  
**ALEGRE (PROCESSO I) - SRP**  
**PROCESSO N.º 23368.000348.2011-11**

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:** \_\_/\_\_/2011

**Horário de Brasília:** 10h e 00 min

**Endereço eletrônico:** [www.comprasnet.gov.br](http://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 I) – 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](mailto:licitacao@poa.ifrs.edu.br).
  - 2.1.1. As informações e/ou esclarecimentos serão prestados pelo pregoeiro através do site [www.comprasnet.gov.br](http://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.
  - 3.1.2. Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

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](http://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](http://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](http://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 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 a etapa de lances, sendo verificada a ocorrência de empate, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar n° 123, de 14/12/2006, as quais serão convocadas automaticamente pelo sistema para, no prazo de 05 minutos, também controlados pelo sistema, encaminharem uma última oferta, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, para o desempate.

7.10.1. – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até cinco por cento (5%) superiores à proposta mais bem classificada.

**7.11 O disposto no subitem 7.10 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.**

7.12 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

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

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;
- 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](http://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.

9.4.1. 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, no referido Sistema, será facultada a apresentação da documentação atualizada ao Pregoeiro.

9.8.1. O Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

9.8.2. As fórmulas dos índices contábeis referidos deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao Balanço.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n.º	Rubrica

- 9.8.3. Se necessária a atualização do Balanço Patrimonial e do Patrimônio Líquido, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.
- 9.8.4. As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do Balanço de Abertura ou cópia do Livro Diário contendo o Balanço de Abertura, inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento.
- 9.8.5. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias, quando não houver prazo de validade expresso no documento.
- 9.8.6. 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. 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 instruir o processo com vistas a possíveis penalidades.
- 9.10. Para fins de habilitação, a verificação pelo IFRS, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.
- 9.11. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação no certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 9.11.1. 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.
- 9.11.2. 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.

- 9.12. 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 - Reitoria A/C Pregoeiro(a): _____ – Pregão 03/2011 Rua Ramiro Barcelos, 2.777 Bairro: Cidade Santana CEP: 90.035-007 – 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.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

## 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, 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 irrealizáveis**, 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 repercuta 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.



IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

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.

14.3. 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.

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 nº 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

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

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: - <b>refrigerado</b> - de 4 a 6°C, com tolerância até 7°C; - <b>resfriado</b> – de 6 a 10°C; - <b>congelado</b> – 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.
- 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:

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

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

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

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.
  - 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



IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

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.

### **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.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

- 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 Ramiro Barcelos, 2777 – Bairro Santana – Porto Alegre - RS, ou pelo e-mail [licitacao@poa.ifrs.edu.br](mailto: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, 27 de abril 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 – Folhosos**

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 1 - Folhosos</b>					
1	(Alface americana) Verdura in natura, tipo alface, espécie americana. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	unidade	1,70	10	17,00
2	(Alface crespa, roxa) Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa, roxa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	unidade	1,56	10	15,60

3	(Alface crespa, verde) Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	unidade	1,26	10	12,60
4	(Alface frisse verde) Verdura in natura, tipo alface, espécie frisse. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Unidade	2,90	10	29,00
5	(Alface lisa, verde) Verdura in natura, tipo alface, espécie lisa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Unidade	1,32	10	13,20
6	(Agião) Verdura in natura, tipo agrião, espécie comum; Produto fresco (colheita recente), limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras e verdes (sem folhas amareladas). Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de podridão e de sujidades. Cultivar bem desenvolvida; Isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados.	maço	1,61	5	8,05
7	(Aspargos maço) Verdura in natura, tipo aspargo. Cultivo bem desenvolvido. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimado (pelo frio, por exemplo); Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com coloração característica, sem podridão. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	9,30	5	46,50

8	(Brócolis Chinês) Chinês limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	2,99	5	14,95
9	(Brócolis) Limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	unidade	2,49	5	12,45
10	(Couve-flor) Limpa, tenra, firma, compacta, sem folhas, sem manchas ou danos profundos, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho Médio (em torno de 1200g) ou Graúdo (em torno de 2400g). Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	unidade	2,21	10	22,10
11	(Couve manteiga) Tenra, hidratada, macia, com folhas íntegras. Coloração característica à cada variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias (maços com 20 folhas) ou graúdas (maços de 15 a 18 folhas). Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	1,32	10	13,20
12	(Espinafre) Tenro, hidratado, macio, com folhas íntegras. Coloração característica à variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias ou graúdas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	1,75	10	17,50
13	(Radite) Vegetal in natura, tipo: Radite também conhecido como almeirão ou folha peluda, aplicação: alimentar. Apresentação: tenra, hidratada, com folhas grandes e íntegras, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor verde oliva. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como danos por estes provocados.	maço	1,09	10	10,90

14	(Repolho branco) Vegetal in natura, tipo: couve - repolho branco, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	unidade	1,63	10	16,30
15	(Repolho roxo) Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	unidade	1,87	10	18,70
16	(Rúcula) Vegetal in natura, tipo: rúcula, aplicação: alimentar. Apresentação: tenra, hidratada, com folhas grandes e íntegras, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde escura, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando comprimento entre 80 e 100mm, diâmetro basal de 50mm ou mais e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	1,54	20	30,80
<b>TOTAL</b>					<b>298,85</b>

## GRUPO 2 – Temperos

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 2 - Temperos</b>					

17	(Alecrim) Condimento com apresentação natural (folhas frescas), aplicação culinária em geral; Fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Sem alterações que os tornem impróprios para o consumo. Isentos de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	maço	2,80	10	28,00
18	(Alho-poró ou alho porro) Verdura in natura, tipo alho porro, espécie comum. Cultivar bem desenvolvida. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	dúzia	29,35	5	146,75
19	(Cebolinha verde) Verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	1,17	50	58,50
20	(Ciboulette) De primeira, em maço, apresentado grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maços	3,44	50	172,00
21	(Coentro fresco) De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	2,17	10	21,70
22	(Erva-doce) Erva-doce anis constituída de bulbo e hastes maduras e inteiras. De espécimes vegetais genuínos. Com as astes de cor verde escuro e o bulbo verde claro. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	3,31	5	16,55
23	(Hortelã fresca) De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	2,36	20	47,20



24	(Louro fresco) Louro em folhas frescas, obtido de espécimes vegetais genuínas. Folhas são e limpas. Coloração verde vivo. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Isento de materiais estranhos à sua espécie. Fornecido em saco plástico transparente, atóxico, que não provoque alterações externas ou internas nas folhas fornecidas. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.	maço	2,02	5	10,10
25	(Manjerição) Fresco, limpo e tenro. Coloração uniforme e odor característicos a espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	1,85	50	92,50
26	(Manjerona) Fresca, limpa e tenra. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	3,45	5	17,25
27	(Orégano fresco) Condimento, tipo: orégano, aplicação: alimentar. Apresentação: natural, fresco, limpo, sem raiz, sem podridão, sem partes secas, manchadas ou queimadas, com as folhas firmemente grudadas no galho. Coloração verde uniforme. Odor característico. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	5,35	20	107,00
28	(Salsão) Vegetal in natura, tipo: salsão ou aipo, aplicação: alimentar. Apresentação: tenro, sem deformações, sem áreas murchas, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, hidratado, com folhas grandes e íntegras. Cor: verde escura, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	3,91	20	78,20

29	(Salsinha) Vegetal in natura, tipo: salsinha, aplicação: alimentar. Apresentação: em molho, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	0,98	30	29,40
30	(Salsa crespa) Vegetal in natura, tipo: salsa crespa, aplicação: alimentar. Apresentação: em molho, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	3,02	20	60,40
31	(Sálvia) Vegetal in natura, tipo: salvia, aplicação: alimentar. Apresentação: em molho, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	3,43	20	68,60
32	(Tomilho fresco) Limpo, em maço, com folhas ovais. Sem mofo ou podridão. Cor: verde escura, uniforme. Aroma pronunciado, característico do alimento fresco. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	maço	3,18	10	31,80
<b>TOTAL</b>					<b>985,95</b>

### GRUPO 3 – Frutas

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 3 - Frutas</b>					
33	(Abacate) Fruta in natura, tipo abacate, espécie manteiga. Apresentação: adequado estado de maturação (impreterivelmente maduro, mas não passado e/ou deteriorado), íntegro, isento de lesões ou danos; Polpa macia e brilhante; Coloração típica da variedade; Limpos e isento de manchas de qualquer natureza ou pedrado. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,92	10	29,20
34	(Abacaxi) Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, com casca colorida (até 50% dos frutinhos amarelos) ou casca amarela (mais de 50% dos frutinhos amarelos), sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 1500g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	unidade	2,93	100	293,00
35	(Ameixa) Limpa, tenra, íntegra, com casca lisa e brilhante. Coloração rubi, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	6,96	10	69,60
36	(Amora preta in natura congelada) Fruto que pertence à família das moráceas, de cor preta, frutas frescas, sãs, maduras, firmes, sabor doce e levemente ácido, desprovidas de terra, sujidades, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Apresentado em embalagens limpas, atóxicas, contendo de 400 gramas a 500 gramas de amoras congeladas.	embalagem	8,08	40	323,20
37	(Amora) Fruta in natura, tipo: amora, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, sem estar em estágio de amadurecimento muito adiantado, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração roxa intenso, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvida com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	13,95	10	139,50

38	(Banana prata) Limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 12 cm, com peso unitário em torno de 80 g. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.	quilo	3,14	30	94,20
39	(Banana caturra madura) Limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 16 cm. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.	quilo	2	30	60,00
40	(Banana da terra) Limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.	quilo	5,62	30	168,60
41	(Caju) Fruta doce limpo, maduro, tenro, firme, com casca e polpa íntegras, com coloração entre alaranjado e o vermelho sem cicatrizes, não passado.cultivar bem desenvolvida, com calibre médio de 80mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	13,63	10	136,30
42	(Carambola) Doce, limpa, madura, tenra, firme, com casca e polpa íntegras e firmes. Coloração entre o verde claro e o amarelo, sem cicatrizes, não passada. Bem desenvolvida, com bordas, sem defeito, diâmetro médio entre 40 e 50mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	12,33	10	123,30
43	(Cerejas in natura) Fruto da cerejeira, Extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com cabinho, sem folhas, sem podridão, sem deformações ou rachaduras. Bem desenvolvida.	quilo	17,88	20	357,60
44	(Figo) Limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. Coloração do verde ao roxo, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro horizontal entre 30 e 50mm, em torno de 8 unidades por caixa. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	12,33	20	246,60

45	(Goiaba vermelha) Fruta in natura, tipo: Goiaba vermelha, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com casca verde ou amarelada, com superfície irregular, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.		5,04	20	100,80
46	(Kiwi) Limpo, tenro, íntegro, com casca rugosa e saudável, com coloração entre o verde e o marrom, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Com adequado estado de maturação: maduro mas não passado. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 40 e 50mm.	quilo	7,21	20	144,20
47	(Laranja pera) Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm.	quilo	1,92	50	96,00
48	(Limão siciliano) Limpo, maduro, suculento, coloração amarelo esverdeado característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Com os umbigos laterais bem desenvolvidos. Diâmetro igual ou superior a 60mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	8,96	20	179,20
49	(Limão taiti) Limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,69	30	80,70
50	(Maçã verde) Varietal: Granny Smith. Fruta limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração verde oliva limão, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 50 e 75 mm. Apresentada em embalagem limpa, seca, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho ao mesmo.	quilo	4,34	20	86,80
51	(Maçã vermelha, fuji) Limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm.	quilo	3,29	20	65,80
52	(Mamão formosa) Fruta in natura, tipo: mamão formosa, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	quilo	2,72	10	27,20

53	(Mamão papaia) Limpo, com bom grau de maturidade (no mínimo 3/4 da casca madura), íntegro, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem ovário múltiplo, isento de danos profundos. Bem desenvolvido, com peso entre 300 e 500gr.	quilo	3,03	10	30,30
54	(Manga) Limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,5	10	25,00
55	(Maracujá) Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	5,23	20	104,60
56	(Melancia) Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 5 e 8 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	0,82	20	16,40
57	(Melão) Fruta in natura, tipo: melão, espécie: amarelo, aplicação alimentar. Apresentação: limpa, madura, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante. Bem desenvolvida, com grau de maturidade adequado. Casca lisa, sem manchas, sem deformações. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	unidade	2,91	10	29,10

58	(Morango) Fruta in natura, tipo: morango, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em bandejas contendo de 300 gramas a 400 gramas de morangos. Apresentado em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	bandeja	3,41	100	341,00
59	(Pêra Williams) Fruta in natura, tipo: pêra williams, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa doce e abundante, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - peso igual ou superior a 200g -, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	4,05	10	40,50
60	(Tangerina) Fruta in natura, tipo: tangerina, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações, com polpa amarela, doce, succulenta e abundante. Cor: predominantemente laranja ou laranja-esverdeado com diferentes níveis de saturação. Bem desenvolvida, apresentando diâmetro de 70mm ou mais e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	4,55	10	45,50
61	(Uva Itália) Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem.	quilo	6,85	20	137,00

62	(Uva niágara) Uva tipo Niágara. Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: roxo, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 100 e 200gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem.	quilo	3,58	20	71,60
63	(Uva rubi) Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: do avermelhado ao roxo claro, com diferentes graus de saturação. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem.	quilo	7,04	20	140,80
TOTAL					3803,60

#### GRUPO 4 – Polpas

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 4 - Polpas</b>					
64	(Polpa de açaí - 400g) - Polpa de açaí obtida a partir do fruto da palmeira açazeiro, cujo nome científico é Euterpe oleracea, obtidas de frutas frescas, sãs, maduras, firmes, desprovidas de terra, sujidades, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo, cor de vinho. A embalagem deverá conter 400g do produto e os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	embalagem	7,85	10	78,50
65	(Polpa de acerola congelada - 400g) Polpa de fruta acerola congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com as legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.	embalagem	4,60	10	46,00
66	(Polpa de cupuaçu congelada – 400g) Polpa de fruta cupuaçu congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com as legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.	embalagem	14,63	20	292,60



67	(Polpa de goiaba congelada - 400g) Polpa de fruta goiaba congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com as legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.	embalagem	4,36	10	43,60
68	(Polpa de graviola congelada - 400g) Polpa de fruta graviola congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com as legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.	embalagem	8,16	10	81,60
69	(Polpa de maracujá congelada – 400g) Polpa de fruta maracujá congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com as legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.	embalagem	5,46	10	54,60
70	(Polpa de morango – Embalagem 400g) Polpa de fruta morango congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com as legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.	embalagem	5,31	10	53,10
71	(Polpa de manga – Embalagem 400g) Polpa de fruta manga congelada e embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com as legislação sanitária vigente. Deve conter de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, número no registro do MA.	embalagem	4,29	10	42,90
72	(Polpa de pitanga, congelada - Embalagem 400g) Polpa da fruta pitanga congelada, embalada em pequenas porções com plástico atóxico. Embalagem contendo 400g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Marca referência de qualidade: Lambada de Frutas.	embalagem	5,78	10	57,80
<b>TOTAL</b>					<b>750,70</b>

## GRUPO 5 – Frutas congeladas

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Conjunto 5 - Frutas congeladas</b>					
73	(Framboesa vermelha congelada) Fruta in natura congelada, tipo: Framboesa ( frutas pequenas e vermelhas, brilhantes, sabor característico e succulentas, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, sem estar em estágio de amadurecimento muito adiantado, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelho intenso, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvida com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	40,41	20	808,20
74	(Mirtillo ou Blueberry congelado) Fruta in natura congelada,tipo: mirtillo, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, sem estar em estágio de amadurecimento muito adiantado, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração roxa intenso, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvida com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Embalagem contendo de 400 gramas a 500 gramas de mirtillo congelado.	embalagem	21,24	40	849,60
<b>TOTAL</b>					1657,80

## GRUPO 6 – Legumes

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 6 - Legumes</b>					
75	(Abóbora cabotiá) Abóbora in-natura. Tipo abóbora redonda da casca verde escura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	quilo	1,33	10	13,30

76	(Abóbora menina - de pescoço) Abóbora in-natura. Tipo abóbora de pescoço. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	1,36	10	13,60
77	(Abóbora moranga) Abóbora in-natura, tipo: abóbora moranga. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso aproximado de 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	1,32	10	13,20
78	(Abobrinhas verde pequenas) Legume in natura, tipo abobrinha, espécie italiana; Fresca (colheita recente), limpa, firme (não murcho) e pesada, com polpa abundante, de cor clara, com casca verde e macia. Tamanho pequeno, com comprimento de 150 a 200mm e diâmetro entre 40 e 70mm. Em bom estado (sem manchas, não apodrecidos ou com alterações que os tornem impróprios para o consumo); Isentos de contusões e lesões, de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	quilo	2,10	20	42,00
79	(Aipim descascado) Aipim in natura sem casca, aplicação alimentícia, apresentação 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Cultivar bem desenvolvida, com diâmetro de 30 a 50mm e comprimento de 220 a 440 mm. Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem pontas fibrosas, sem partes murchas ou secas, sem podridão e sem manchas. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais.	quilo	5,25	40	210,00
80	(Alho) Condimento, apresentação natural, matéria-prima alho, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, aplicação culinária em geral. Nobre, extra, maduro, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações, cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 40g.	quilo	10,68	5	53,40

81	(Batata cereja - Mini-batata) Tubérculo in natura, tipo: batata, espécie cereja, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Com calibre entre 30 e 35mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,83	5	14,15
82	(Batata doce, branca) Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundidades das. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,95	10	29,50
83	(Batata doce, roxa) Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie roxa/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundidadesdas. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,91	10	29,10
84	(Batata inglesa, média) Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre entre 60 e 100mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	1,09	10	10,90
85	(Batatas inglesa roxa) Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa roxa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre superior a 70mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	1,89	30	56,70

86	(Berinjelas médias) Limpa tenra, firme, com coloração uniforme e característica à cada espécie em estado de maturação próprio para consumo, sem podridão, sem deformações, sem partes murchas ou amassadas, sem danos profundos, sem enrijecimento do fruto e escurecimento das sementes . Cultivar bem desenvolvida, com comprimento acima de 140mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,22	30	66,60
87	(Beterraba) Limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	1,56	20	31,20
88	(Cebola de cabeça branca) De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fundadesgos, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	1,09	15	16,35
89	(Cebola de cabeça roxa) De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fundadesgos, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,62	15	39,30
90	(Cenoura) Extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,04	20	40,80
91	(Gengibre fresco) Limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. Coloração amarelada, sem machas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro horizontal entre 20 e 30mm.	quilo	8,67	5	43,35

92	<p>(Pepino japonês) Vegetal in natura, tipo: pepino japonês, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração: verde bem escuro. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 20 e 30cm, diâmetro entre 20mm e 40mm -, grau de maturação adequado. Isento insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem.</p>	quilo	4,66	5	23,30
93	<p>(Pepino) Vegetal in natura, tipo: pepino extra, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm -, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da CNNAPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.</p>	quilo	2,08	5	10,40
94	<p>(Pimentão amarelo) Vegetal in natura, tipo: pimentão extra amarelo, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. a Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.</p>	quilo	6,80	10	68,00
95	<p>(Pimentão verde) Vegetal in natura, tipo: pimentão extra verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. a Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.</p>	quilo	2,67	10	26,70

96	(Pimentão vermelho) Vegetal in natura, tipo: pimentão extra vermelho, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	6,74	10	67,40
97	(Tomate cereja) Vegetal in natura, tipo: tomate cereja, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	8,90	15	133,50
98	(Tomate italiano) Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	3,24	15	48,60
99	(Tomate maduro para molho) Vegetal in natura, tipo: tomate para cocção, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	2,79	15	41,85
<b>TOTAL</b>					<b>1143,20</b>

## GRUPO 7 – Legumes congelados

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 7 - Legumes congelados</b>					
100	(Ervilha congelada - 300g) Ervilha verde processada, comum, selecionada, em grãos, higienizada, congelada, firme e intacta. Aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem contendo aproximadamente 300g, de polietileno, esterilizada. Acondicionada em caixa de papelão reforçado. Condições gerais de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99.	embalagem	3,56	10	35,60
101	(Milho congelado - 300g) Milho processado, selecionado, em grãos, higienizado, congelado, firme e intacto. Aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem contendo aproximadamente 300g, de polietileno, esterilizada. Acondicionada em caixa de papelão reforçado. Condições gerais de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99.	embalagem	4,82	10	48,20
<b>TOTAL</b>					<b>83,80</b>

## GRUPO 8 – Brotos e cogumelos

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 8 - Brotos e cogumelos</b>					
102	(Broto de alfafa - 150g) Broto de alfafa inteiro, crocante, fresco, com pontas verde claras. Embalagem sem água, contendo aproximadamente 150g. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	embalagem	3,45	10	34,50
103	(Broto de feijão moyashi) Broto de feijão da espécie moyashi, inteiro, crocante, fresco, com pontas marrom claro. Embalagem sem água, contendo aproximadamente 250g. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	embalagem	4,48	5	22,40
104	(Cogumelos frescos tipo "Paris" - 200g) De primeira, brancos, sem mofos, manchas ou sujidades, com talo e chapéu íntegros, diâmetro médio entre 20 e 30mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos, contendo aproximadamente 200g.	embalagem	9,39	10	93,90



105	(Cogumelos frescos tipo "Portobello" - 200g) De primeira, limpos, sem mofos, manchas ou sujidades, com talo e chapéu íntegros. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos, contendo aproximadamente 200g.	embalagem	8,28	10	82,80
106	(Cogumelos Shimeji - 200g) Cogumelos frescos. Apresentam-se em pequenos buquets com vários cogumelos. Embalagem contendo aproximadamente 200g. Não deve apresentar manchas, amassados ou partes quebradas. Com coloração marrom clara ao marrom escuro. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	embalagem	9,25	10	92,50
TOTAL					326,10

### GRUPO 9 – Pimentas in natura

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 9 - Pimentas in natura</b>					
107	(Pimenta cheiro) Pimenta de cheiro in natura, tipo: aplicação: alimentar. Apresentação: fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	28,43	5	142,15
108	(Pimenta dedo-de-moça) Pimenta in natura, tipo: dedo de moça, aplicação: alimentar. Apresentação: fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	11,76	5	58,8

109	(Pimenta rosa - Schinus terebinthifolius Raddi) Pimenta in natura, tipo: rosa, aplicação: alimentar. Apresentação: fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Cor: do rosa claro até o vermelho escarlate, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	55,08	5	275,4
110	(Pimenta vermelha, malagueta) Pimenta in natura, tipo: malagueta vermelha, aplicação: alimentar. Apresentação: fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	quilo	44,51	2	89,02
TOTAL					565,37

## GRUPO 10 – Oleaginosas

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 10 - Oleaginosas</b>					
111	(Castanha de caju - A granel) Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	quilo	52,83	5	264,15
112	(Castanha do pará, em pedaços - A granel) Sem casca ou lascas de cascas aderidas, em pedaços, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	quilo	27,9	5	139,50
113	(Castanha do pará, inteira - A granel) Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	quilo	48,02	5	240,10

114	(Avelãs - A granel) Sem casca ou lascas de cascas aderidas, em pedaços, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	quilo	41,86	5	209,30
115	(Amêndoas em lascas - Embalagem 100g) Amêndoa em lascas, sem casca, da melhor qualidade. Acondicionada em embalagem contendo aproximadamente 100g, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	embalagem	7,2	5	36,00
116	(Amêndoas inteiras - Embalagem 100g) Amêndoa com grão inteiro, sem casca, da melhor qualidade. Acondicionada em embalagem contendo aproximadamente 100g, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	embalagem	4,76	10	47,60
117	(Amendoim torrado - Embalagem 500g) Descascado, limpo, selecionado e torrado para uso culinário. Acondicionado em embalagem contendo 500g, feita de plástico atóxico, transparente, termossoldado e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	embalagem	8,98	5	44,90
118	(Noz chilena, inteira - Embalagem 500g) Noz chilena inteira, sem casca. Acondicionada em embalagem contendo 500g feita de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	quilo	38,63	5	193,15
119	(Noz pecan, inteira - Embalagem 100g) Inteira, sem casca, da melhor qualidade. Acondicionada em embalagem contendo aproximadamente 100g feita de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	embalagem	5,86	10	58,60

120	(Pistache ou Pistáchio - embalagem com 100g), cujo nome científico é Pistacia vera, pertence a família da Anacardiaceae e género Pistacia. Fruto seco verde, drupa seca, forma ovóide, onde a noz abre-se naturalmente expondo a amêndoa, íntegro, selecionado, perfeito e cru. Acondicionado em embalagem contendo 100g feita de material plástico laminado e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 3 meses a contar da data de recebimento.	embalagem	8,86	50	443,00
<b>TOTAL</b>					1676,30

### GRUPO 11 – Frutas secas

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 11 - Frutas Secas</b>					
121	(Ameixa preta, sem caroço - Embalagem 250g) Ameixa, seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 250g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. 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	3,31	20	66,20
122	(Banana passa - Embalagem 200g) Banana passa, seca, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 200g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. 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	5,47	10	54,70
123	(Coco seco, ralado fino sem açúcar - Embalagem 1kg) Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 1kg de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes aparentes ou sujidades. 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.	quilo	14,43	2	28,86

124	(Coco seco, ralado médio sem açúcar - Embalagem 1kg) Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 1kg de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes aparentes ou sujidades. 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.	quilo	17,07	2	34,14
125	(Coco seco queimado, ralado com açúcar - Embalagem 1kg) Coco seco, queimado, ralado, sem casca, coloração amarelo queimado/ marrom claro, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 1kg de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. 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	3,30	10	33,00
126	(Damasco turco - Embalagem 200g) Damasco desidratado, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 200g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. 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	6,85	50	342,50
127	(Figo cristalizado - Embalagem 250g) Figo cristalizado. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistentes, vedado hermeticamente e limpo, contendo 250g de peso líquido. A fruta deve apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes aparentes. 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	7,58	10	75,80

128	(Frutas cristalizadas - Embalagem 200g) Formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso). Acondicionadas em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistentes, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200g de peso líquido. As frutas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes aparentes. 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	3,25	50	162,50
129	(Tâmara - 200g) Tâmara, fruta seca, sem caroço, de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem/pote plástico original de fábrica, de 200g. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. 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 3 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	3,57	10	35,70
130	(Uva passa branca, sem semente - Embalagem 200g) Fruta desidratada, tipo: uva passa branca, sem semente, aplicação: alimentar. Safra: 2009. Embalagens de 200g em material plástico atóxico, 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	4,72	20	94,40
131	(Uva passa preta, sem semente - Embalagem 200g) Fruta desidratada, tipo: uvas passas pretas, sem semente, aplicação: alimentar. Safra: 2009. Embalagens de 200g em material plástico atóxico, 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	2,96	20	59,20
TOTAL					987,00

## GRUPO 12 – Condimentos

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Grupo 12 - Condimentos</b>					

132	(Anis estrelado) Sementes na forma de estrelas de anis-estrelado ( <i>Illicium verum</i> ), também chamado de anis-da-sibéria, badiana, funcho-da-china. As sementes devem ter a forma de estrela, sem fissuras. Pura em potinhos pequenos livre de sujidades e contaminantes. 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, contendo de 50 a 100 gramas de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	11,67	5	58,35
133	(Açafrão da Terra / Curcumã - Embalagem 50g) Açafrão da terra, em pó de cor amarelada ou avermelhada, é extraído dos estigmas de flores de uma variedade de <i>Crocus sativus</i> . Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 50g, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. 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	4,71	2	9,42
134	(Cardamomo em pó – Embalagem de 24g) Cardamomo, planta cujo nome científico é <i>Elettaria cardamomum</i> , em pó, para uso alimentício, de origem natural, com odor característico, sem mofo e isentos de impurezas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado e limpo. 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	14,53	10	145,30
135	(Cominho em pó - Embalagem 60g) Cominho em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 100g de peso líquido. Embalagem contendo 30g, 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	4,06	10	40,60

136	(Cravo da índia inteiro - Embalagem 40g) Cravo da índia inteiro. Puro, livre de sujidades e contaminantes. 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, contendo 40g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	3,50	10	35,00
137	(Cravo-da-índia moído - 35g) Cravo-da-índia moído ou em pó, em embalagem plástica na cor âmbar, com tampa plástica de rosquear, contendo duas aberturas: uma para polvilhar o produto e outra para utilizar em maiores quantidades. Ingredientes: cravo da índia moído. Na embalagem devem estar especificados a data de validade, conservação do produto e técnico responsável. O produto deve conter somente cravo-da-índia, bem conservado, sem mofo, sujidades ou sinais de umidade ou má conservação.	embalagem	7,77	10	77,70
138	(Canela em pau, pequena - Embalagem 20g) Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de semitubos de tamanho de 15 a 25cm. Pura, livre de sujidades e contaminantes aparentes. Embalagem deve apresentar na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 20g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	2,43	10	24,30
139	(Canela em pó - Embalagem 50g) Canela em pó, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes aparentes. 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, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	2,83	10	28,30
140	(Curry em pó - Embalagem 50g) Curry em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes aparentes. 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, contendo aproximadamente 50g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	4,09	5	20,45



141	(Noz-moscada, inteira - Embalagem contendo 8g) Amêndoas da Myristica fragana Hout, inteiras, secas, desprovidas de seu envoltório. Pode ser recoberta por uma película de cal ou de carbonato de cálcio mas o peso desta camada não deve exceder a 1% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio). Aspecto: amêndoa ovóide, de superfície ponteadas e reticulada. Cor: castanho-clara. Cheiro: forte, aromático. Sabor: picante, fracamente amargo. 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, contendo aproximadamente 8g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	1,80	10	18,00
142	(Erva doce seca - Embalagem 40g) Erva doce, constituída de frutos maduros inteiros limpos e secos. Pura, livre de sujidades e contaminantes. 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, contendo 40g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	3,68	20	73,60
143	(Gergelim branco, em sementes – Embalagem 200g) Limpo, íntegro, da melhor qualidade, sem sujeira, acondicionado em embalagem contendo 200g, feita de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	embalagem	6,15	10	61,50
144	(Gergelim preto, em sementes – Embalagem 200g) Limpo, íntegro, da melhor qualidade, sem sujeira, acondicionado em embalagem contendo 200g, feita de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	embalagem	5,84	10	58,40
145	(Pimenta branca, em pó - Embalagem 55g) Obtida pela moagem dos frutos da Piper nigrum L, moída. Cor: branco-acinzentada. Cheiro: pungente. Sabor: picante. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. 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, contendo de 55g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	9,01	5	45,05

146	(Pimenta do reino, em pó - Embalagem 50g) Obtida pela moagem dos frutos da Piper nigrum L. Cor: preta Cheiro: pungente. Sabor: picante. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. 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, contendo de 50g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	2,84	5	14,20
147	(Orégano - Embalagem 100g) Folhas da planta Origanum vulgare L., popularmente conhecido como "Orégano", acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. Sãs, limpas e secas. Aspecto: folha ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Livre de sujidades, parasitas, fungos ou contaminantes. 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, contendo 100g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	embalagem	4,20	5	21,00
<b>TOTAL</b>					<b>731,17</b>

#### ITEM 148 – Baunilha

Item	Descrição	Unidade	Preço unitário estimado R\$	Qtidade.	Preço total estimado R\$
<b>Item 148 - Baunilha</b>					
148	(Baunilha em fava – unidade) Baunilha em fava, inteira, sem sinais de mofo.	unidade	11,32	100	1132,00

#### 2.1 Grupos

Código do grupo	Denominação	Valor total
01	Folhosos	298,85
02	Temperos	985,95
03	Frutas	3.803,60
04	Polpas	750,70
05	Frutas congeladas	1.657,80
06	Legumes	1.143,20
07	Legumes congelados	83,80
08	Brotos e cogumelos	326,10
09	Pimentas in natura	565,37
10	Oleaginosas	1676,30
11	Frutas secas	987,00
12	Condimentos	731,17
<b>TOTAL</b>		<b>13.009,84</b>

#### 2.2 Itens

Código do item	Denominação	Valor total
148	Baunilha	1132,00

2.3 Total: R\$ 14.141,84

### 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 03/2011**

**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.

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

Os produtos deverão ser entregues nas quantidades determinadas e solicitadas em cada Autorização de Serviço, no endereço definido no item 20 do 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 03/2011**

**PROCESSO N.º 23368.000348.2011-11**

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 nº03/2011, 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

IFRS – Campus Porto Alegre	
Fls. n°	Rubrica

## **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

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 – 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 03/2011**, 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 **23368.000348.2011-11**.

## **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 **03/2011**, 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 **03/2011**, 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 Almojarifado 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:**

<b>UNIDADE</b>	<b>ENDEREÇO</b>
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 03/2011**, 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