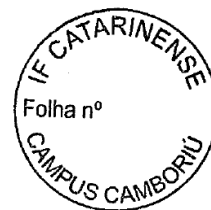




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú



## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

**EXCLUSIVO PARA ME/EPP**

**Nº 12/2016**

**PROCESSO Nº 23350.000907/2016-70**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense É Campus Camboriú, por intermédio do pregoeiro, designado pela Portaria nº 125/2016 de 15 de março de 2016 e da equipe de apoio designada pela Portaria nº 125/2016 de 15 de março de 2016, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **Pregão**, para **Registro de Preços**, na forma **Eletrônica**, tipo **Menor Preço por Item**, para **eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense É Campus Camboriú** nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015), aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

### 1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto o registro de preços para eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense conforme especificações constantes do Termo de Referência . Anexo I e demais condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3 Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste edital e a descrição do objeto constante no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), o SIASG+ ou Nota de Empenho, prevalecerá a descrição deste Edital.

### 2. DO ENDEREÇO, DATA E HORÁRIO DO CERTAME

2.1 A sessão pública do pregão, na forma eletrônica, terá início com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances, no endereço eletrônico, dia e horário abaixo discriminados:

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**DATA:** 03/10/2016

**HORÁRIO:** 09h00min. (Horário Oficial de Brasília É DF)

**CÓDIGO UASG:** 158460

2.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, nos mesmos horários e endereço eletrônico anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

2.3 Todos os horários estabelecidos neste edital, no aviso e durante a sessão pública observarão para todos os efeitos, o horário de Brasília . DF, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

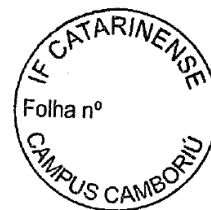


**INSTITUTO FEDERAL**  
Catarinense  
Campus Camboriú

Rua Joaquim Garcia s/n, Bairro Centro, Camboriú/SC  
47 2104-0800 - [compras@ifc-camboriu.edu.br](mailto:compras@ifc-camboriu.edu.br)  
[www.ifc-camboriu.edu.br](http://www.ifc-camboriu.edu.br)



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú



### 3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**3.1** A eventual despesa decorrente da execução do objeto desta licitação correrá no exercício de 2016/2017 à conta do Orçamento Geral da União, Programa de Trabalho: 108785, Fonte: 0112000000, Elemento de Despesa: 33.90.30.

**3.2** Nos exercícios seguintes as despesas correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, consignadas nos respectivos Orçamentos do ÓRGÃO GERENCIADOR e do(s) ORGÃO(S) PARTICIPANTE(S).

### 4. É DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

**4.1** O órgão gerenciador será o Campus Camboriú do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, localizada à Rua Joaquim Garcia s/n, Bairro Centro, na cidade de Camboriú . SC, CEP 88340-055.

### 5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

**5.1.1** Tratando-se de licitação exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já praticadas pelo órgão gerenciador, pelos órgãos participantes ou por aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), para cada item da Ata. (Acórdão 2.957/2011 do TCU)

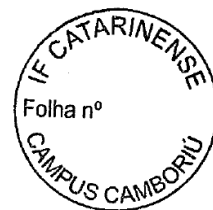
**5.2** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

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

**5.3.1** As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, **ao quádruplo do quantitativo de cada item** registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem, nos termos do §4º do art. 22 do Decreto 7.892/2013.

**5.4** Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**5.5** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

## 6. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO

**6.1** O pregão, na forma eletrônica, será conduzido pelo **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense - Campus Camboriú**, com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico para este órgão, integrante do Sistema de Serviços Gerais . SISG.

**6.2** Poderão participar deste Pregão as empresas que atenderem integralmente as exigências deste Edital, estando, para tanto, devidamente credenciadas nos termos da Instrução Normativa nº 02 de 11 de Outubro de 2010.

**6.3** As empresas interessadas em participar do presente pregão deverão estar com o cadastramento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores . SICAF ou providenciar o seu cadastramento e sua validação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos órgãos da Administração Pública Federal, até o terceiro dia útil anterior à data do recebimento das propostas, em cumprimento aos Decretos nº: 3.722 de 09 de janeiro de 2001, 4.485 de 25 de novembro de 2002 e 5.450 de 31 de maio de 2005, devendo para tanto, apresentar os documentos pelos níveis que o cadastro abranger, estes, previstos no capítulo II, art. 8º, incisos I, II, III, IV, V e VI da Instrução Normativa nº 2 de 11/10/2010.

**6.4 Não poderão participar da presente licitação direta ou indiretamente, as interessadas que estejam enquadradas em um ou mais dos itens a seguir:**

**6.4.1** Cumprindo suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense e/ou impedimento de participar em licitação com a Administração Pública Federal (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU com orientação Normativa 49 de 25/04/2014).

**6.4.2** Tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**6.4.3** Se encontrem sob falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial, dissolução ou liquidação bem como, licitantes que se apresentem constituídas na forma de empresas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**6.4.4** Empresa ou sociedade estrangeira que não funcione no país;

**6.4.5** Empresa que não explore ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;

**6.4.6** Que não se qualifiquem como microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007;

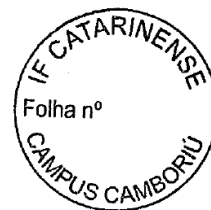
**6.4.7** Que, embora qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, incidam em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006;

**6.4.8** Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei 8.666 de 1.993;

**6.5** Os Licitantes interessados em participar deste Pregão Eletrônico, deverão observar o cumprimento dos requisitos de participação estabelecidos no art. 13 do Decreto 5.450/05.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú



## 7. DO CREDENCIAMENTO

**7.1** A Licitante deverá estar previamente credenciada no sistema eletrônico para participar deste **Í Pregão na forma eletrônica**, no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

**7.2** O credenciamento será efetivado pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível para acesso ao sistema eletrônico.

**7.3** O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da Licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a esta Instituição, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**7.4** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da Licitante ou de seu Representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

**7.5** O credenciamento dependerá de registro atualizado no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores É SICAF**, com documentação válida no referido cadastro e sem ocorrências que as impeçam de participar do presente certame.

**7.6** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

## 8. DO ENVIO ELETRÔNICO DA PROPOSTA DE PREÇOS

**8.1** A participação no Pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a partir da data de divulgação deste Edital no site: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) até a data e horário da abertura da sessão pública contendo além das especificações detalhadas do objeto ofertado e seu preço o atendimento dos seguintes requisitos:

**8.1.1** A proposta deverá especificar detalhadamente o objeto, contemplando todas as especificações técnicas, com descrição detalhada, quantidade de unidades para cada item, valor unitário e valor global, em algarismo, expressos em real, **com no máximo duas casas após a vírgula**, nas condições e locais constantes no Termo de Referência;

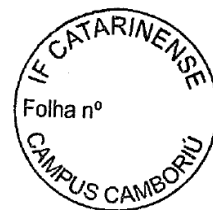
**8.1.1.1** No ato de preenchimento da proposta no sistema, pede-se para observarem que o campo **%Descrição Detalhada do Objeto Ofertado+conta com espaço para 5.000 (cinco mil) caracteres**, sendo obrigatório o preenchimento do detalhamento do objeto ofertado. (Não serão aceitas somente as descrições que contenham: **%idem ao edital+;** ou **%conforme edital+ou %outras deste gênero+;**).

**8.1.1.2** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

**8.1.2** A licitante deverá contemplar em seu preço, todos os custos decorrentes da execução contratual, tais como, despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.

**8.1.3** O licitante deverá observar o valor máximo especificado no Termo de Referência, sob pena de desclassificação de sua proposta.

**8.1.4** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

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

**8.3** Como requisito para a participação no Pregão, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico:

**8.3.1** Que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;

**8.3.2** Que inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame;

**8.3.3** Que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República Federativa do Brasil (CRFB) c/c Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358 de 2002.

**8.3.4** Que a proposta apresentada, foi elaborada de maneira independente, consoante o disposto na Instrução Normativa nº 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. (Declaração de Elaboração Independente de Proposta).

**8.4 O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte deverá informar tal condição no ato do envio da proposta, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico, afirmando que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 2006, estando apta a usufruir do tratamento diferenciado previsto nos artigos 42 a 49 da mesma Lei.**

**8.4.1** A não informação da condição prevista no item anterior apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

**8.5** O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma e, portanto, não deverá declarar sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte no sistema comprasnet.

**8.6** O CNPJ indicado nos documentos da proposta comercial e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação.

**8.7** A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

## **9. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

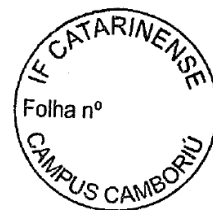
**9.1** No dia e hora previstos no item 2 (dois) do presente Edital terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, quando o Pregoeiro verificará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital. Caso constata irregularidade, promoverá a exclusão da proposta. Uma vez executado este procedimento, o Pregoeiro fará a divulgação das propostas classificadas ordenadas automaticamente pelo sistema, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

**9.2 Serão desclassificadas as propostas:**





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú



**9.2.1** Que contiverem preços condicionados a prazos, vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;

**9.2.2** Que forem totalmente omissas, não apresentarem as informações principais na descrição, bem como as que apresentarem preços ou vantagens baseadas nas ofertas de outras licitantes;

**9.2.3** Que ofereçam preços manifestamente inexequíveis assim considerados aqueles irrisórios ou de valor zero;

**9.2.4** Que identifiquem o licitante;

**9.2.5** Que apresentem quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**9.3** A desclassificação de qualquer proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

## 10. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

**10.1** Somente participarão da fase de lance, as propostas classificadas pelo pregoeiro, ordenadas automaticamente pelo sistema, quando então este dará início à fase competitiva, podendo os licitantes encaminhar lances sucessivos, pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente estes informados do recebimento do lance e o do valor consignado no registro.

**10.2** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**10.3** Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

**10.4** Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

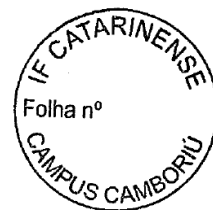
**10.5** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro.

**10.6** 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.

**10.7** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

**10.8** Encerrada a etapa de lances, na hipótese de participação de licitante microempresa - ME - ou empresa de pequeno porte - EPP -, o sistema fará a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015..





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**10.9** Caso, após o encerramento da etapa de lances, não se verifique a situação prevista nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, havendo eventual empate entre propostas, ou entre proposta e lance, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados.

**10.10** Apurada a proposta final de menor preço, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

**10.12** No caso de desconexão do 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.

**10.13** Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

## 11. DO PROCEDIMENTO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

**11.1** O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**.

**11.2** O Pregoeiro examinará a **proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar** quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto e requisitará, na sequência, a proposta, por meio da opção %Enviar anexo+.

**11.2.1** Quando convocado para enviar o anexo no sistema comprasnet, o licitante deverá fazê-lo imediatamente, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, adequando a proposta conforme último lance vencedor, podendo referido prazo ser prorrogado, desde que solicitado pelo licitante no %chat+ do comprasnet, observando, ainda, o seguinte:

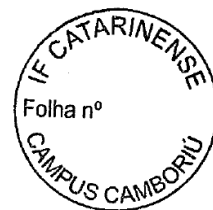
**11.2.1.1** Ser datilografada ou impressa. As especificações do objeto terão que ser redigidas com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, descrevendo as características do objeto ofertado, em conformidade com a descrição do Termo de Referência, rubricadas todas as suas folhas, exceto a última que conterá data, nome, cargo e assinatura do responsável ou representante legal da empresa, podendo utilizar o formulário do **ANEXO III** deste Edital.

**11.2.1.2** Fazer menção ao número deste Edital, conter a razão social da licitante, seu CNPJ/MF e endereço completo, Fone, e-mail, Fax e Nome do Representante. A ausência do CNPJ e/ou endereço completo poderá ser preenchida pelos dados constantes no sistema eletrônico.

**11.2.1.3** Indicar o **preço unitário**, bem como o **preço total por item**.

**11.2.1.4** Fazer constar na proposta de preço oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

**11.2.1.5** Conter informações do **Banco**, a **Agência**, a **Cidade** praça de pagamento e o **número da Conta Corrente**, para a emissão da Ordem Bancária de pagamento do objeto.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**11.3** Os documentos remetidos por meio da opção %Enviar Anexo+ do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.

**11.3.1** Os originais ou cópias autenticadas, **caso sejam solicitados**, deverão ser encaminhados ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Camboriú, situado na Rua Joaquim Garcia s/n, Bairro Centro, na cidade de Camboriú . SC, CEP 88340-055.

**11.4** As propostas deverão ter validade mínima de **60 (sessenta)** dias corridos, contados da data estabelecida no **item 2.1** deste Edital.

**11.5** Se por motivo de força maior ou caso fortuito, a adjudicação não puder ocorrer dentro do prazo de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias e caso persista o interesse do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense É Campus Camboriú**, este poderá solicitar prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.

**11.6** Será desclassificada a proposta final que:

**11.6.1** Contenha vícios ou ilegalidades insanáveis.

**11.6.2** Apresentar preços manifestamente inexequíveis.

**11.7** O pregoeiro poderá solicitar o envio de documentos que contenham as características do material ofertado, minudenciando *o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade*, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos, prospectos, etc.

**11.8** Se a proposta de menor valor não for aceitável ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

**11.9** Nessa situação, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

**11.11** Sendo aceitável a proposta do licitante detentor do menor preço este deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

## 12. DA HABILITAÇÃO

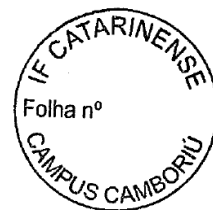
**12.1** Após a fase da aceitação das propostas, o pregoeiro fará a verificação por meio de consulta *online* ao **Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores É SICAF**, dos níveis inscritos no art. 8º, incisos I, II, III, IV e VI do referido cadastro da(s) licitante(s), sendo impressa declaração demonstrativa da situação desta(s), a qual será juntada ao processo de licitação.

**12.2** As licitantes que não se encontrem com o cadastramento validado e atualizado nos incisos do subitem anterior mencionados deverão, obrigatoriamente, encaminhar o seguinte:

**12.2.1** Relativamente à **HABILITAÇÃO JURÍDICA** da licitante:

**a)** Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor da licitante, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

responsabilidade limitada e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**b)** Inscrição do ato constitutivo em Cartório de Registros de Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

**c)** No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis.

**12.2.2** Relativamente à **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA** da licitante:

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**b)** Prova de regularidade com a Fazenda Federal (**Certidão negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive das contribuições sociais com o Instituto Nacional do Seguro Social É INSS, conforme Lei nº 8.212/1991**), Estadual e Municipal, de acordo com o disposto no inciso III, do art. 29, da Lei nº 8.666/93, dentro do prazo de validade;

**c)** Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a", do art. 27, da Lei nº 8.036/1990, dentro do prazo de validade;

**d)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.452, de 1º de maio de 1943.

**12.2.3** Relativamente à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** da licitante:

**a)** Certidão negativa de falência, concordata ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

**b)** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

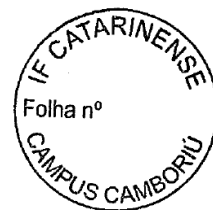
**c)** no caso de bens para pronta entrega, não será exigido da microempresa, empresa de pequeno porte, nem da sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (art. 3º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015);

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

**e)** comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

LG = -----;

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total

SG = -----;

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

LC = -----; e

Passivo Circulante

**12.3** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente (art. 31, § 3º da Lei nº 8.666, de 1993).

**12.3.1** Será fixado percentual proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato poderá acarretar para a Administração, considerando-se, o valor do contrato, a essencialidade do objeto, o tempo de duração do contrato, entre outros fatores, a partir de consulta à autoridade competente deste órgão, conforme art. 44 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/10.

**12.4** Os documentos necessários à habilitação que não forem comprovados quando em consulta online no SICAF ou ao sítio oficial da autoridade administrativa vinculada, deverão ser enviados imediatamente pela Licitante Vencedora, por meio eletrônico, no prazo máximo **de 02 (duas) horas**, contados a partir da comunicação do Pregoeiro via **WhatsApp** do sistema, e os originais deverão ser enviados em um prazo de até **72 (setenta e duas) horas**, a contar do envio da documentação via sistema eletrônico, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Campus Camboriú, Rua Joaquim Garcia s/n, Bairro Centro, Cidade de Camboriú. SC, CEP 88340-055, A/C do Pregoeiro, em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE . **CAMPUS**  
**CAMBORIÚ**

A/C PREGOEIRO

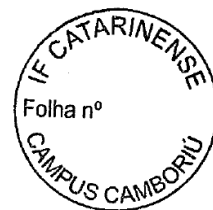
**PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 0012/2016**

ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL E CNPJ

**12.5** Para fins de habilitação, a verificação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

**12.6** Será inabilitado o licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**12.7** O pregoeiro fará, durante a fase de habilitação, a verificação por meio de consulta *online*:

**12.7.1** Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) ([www.transparencia.gov.br](http://www.transparencia.gov.br));

**12.7.2** Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));

**12.7.3** Da Composição societária da (s) empresa (s) a ser (em) contratada (s) a fim de se certificar se entre os sócios há servidores do próprio órgão contratante.

**12.7.4** Ainda como condição prévia à habilitação, em se tratando de licitação exclusiva para microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (COOP), o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)), seção %Despesas . Gastos Diretos do Governo . Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)-, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pelo licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, no exercício anterior, extrapola o limite de R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais), previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

**12.8** No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomar o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

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

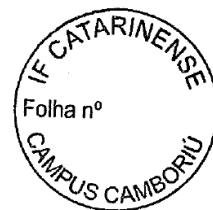
**12.10 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.**

**12.10.1** Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**12.10.2** A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.

**12.10.3** A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

**12.10.4** A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 1993 e art. 7º da Lei nº 10.520 de 17/07/2002 sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**12.11** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.

**12.12** Toda a documentação exigida deverá ser apresentada por uma das seguintes formas:

**12.12.1** em original;

**12.12.2** por qualquer processo de cópia, autenticada por servidor da Administração, devidamente qualificado ou por Cartório competente;

**12.12.3** publicação em órgão da Imprensa Oficial.

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

### 13. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

**13.1 Até 2 (dois) dias úteis** antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste certame, na forma eletrônica, ou mediante o encaminhamento de petição por escrito ao Pregoeiro.

**13.1.1** Caso seja encaminhada petição por escrito ao Pregoeiro, deverá esta ser protocolada no endereço: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Campus Camboriú, Rua Joaquim Garcia s/n, Bairro Centro, Cidade de Camboriú/SC, CEP: 88340-055, A/C Setor de Compras e Licitações - Pregoeiro, no horário de 08h00min as 11h00min e 14h00min as 17h00min;

**13.1.2** Caso opte o licitante pelo envio na forma eletrônica, deverá este encaminhar para o endereço [compras@ifc-camboriu.edu.br](mailto:compras@ifc-camboriu.edu.br)

**13.2** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos setores responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no **prazo de até 24 (vinte e quatro) horas**.

**13.3** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

**13.4** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, **exclusivamente por meio eletrônico**, via internet, no seguinte endereço: [compras@ifc-camboriu.edu.br](mailto:compras@ifc-camboriu.edu.br)

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

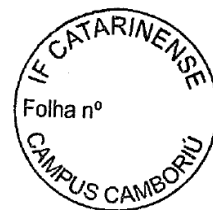
**13.6** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

### 14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

**14.1** Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá, **durante a sessão pública**, de **forma imediata e motivada**, em campo próprio do sistema eletrônico manifestar sua intenção de recorrer.

**14.1.1** O pregoeiro assegurará tempo mínimo de 30 (trinta) minutos para que o licitante manifeste motivadamente sua intenção de recorrer.

**14.2** À licitante que manifestar **motivadamente** a intenção de interpor recurso será concedido o **prazo de 3 (três) dias corridos** para apresentação das respectivas razões, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões no mesmo prazo, a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú**

**14.2.1** Caso o licitante declarado vencedor do certame seja microempresa ou empresa de pequeno porte, e este tenha apresentado restrições na comprovação da regularidade fiscal, o prazo previsto neste subitem será contado após decorrido o prazo de 5 (cinco) dias úteis (prorrogável por igual período), concedido para a regularização da documentação, conforme prescrito no § 1º, do art. 4º, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

**14.3** A falta de manifestação imediata e motivada das licitantes quanto à intenção de recorrer importará decadência do direito de recurso, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.

**14.4** O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

**14.5** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

**14.7** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Campus Camboriú, Rua Joaquim Garcia s/n, Bairro Centro, Cidade de Camboriú/SC, CEP: 88340-055, no horário de 08h00min as 11h00min e 14h00min as 17h00min

**14.8** Não serão conhecidos os recursos interpostos enviados por fac-símile ou com os respectivos prazos legais vencidos.

**14.9** O Pregoeiro terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apreciar o recurso, reconsiderando a sua decisão ou nesse mesmo período encaminhá-lo ao Diretor Geral do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense É Campus Camboriú**, devidamente informado para apreciação e decisão no mesmo prazo.

## **15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**15.1** O Objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso.

**15.2** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro ou quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

**15.3** No momento da Homologação, a autoridade competente contará com a ferramenta de formação de cadastro de reserva, que registrará os licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, para futura contratação, no caso da impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, atendendo ao disposto no art. 11 do Decreto nº 7.892, de 2013.

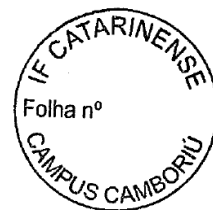
**15.3.1** O cadastro de reserva envolverá somente itens com PROPOSTAS ADJUDICADAS;

**15.3.2** A autoridade competente informará o prazo de 24 (vinte e quatro horas), a contar da homologação, para a adesão, por parte dos fornecedores com propostas NÃO RECUSADAS, ao Cadastro de Reserva.

**15.3.3** O sistema enviará um e-mail a todos os fornecedores com propostas NÃO RECUSADAS para que possam aderir ao Cadastro de Reserva pelo preço do primeiro colocado desconsiderando a margem de preferência.

## **16. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**16.1** Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará o(s) adjudicatário(s) para, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

**16.1.1** Alternativamente à(s) convocação(ões) para comparecer(em) perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja(m) assinada(s) no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

**16.1.2** Os prazos acima previstos poderão ser prorrogados uma única vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

**16.2** No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

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

**16.4** O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

## **17. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1** A Ata de Registro de Preços terá **vigência de 12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

## **18. DA ALTERAÇÃO E DO CANCELAMENTO**

**18.1** A alteração da Ata de Registro de Preços e o cancelamento do registro do fornecedor obedecerão à disciplina do Decreto nº 7.892, de 2013, conforme previsto na Minuta de Ata anexa a este Edital.

## **19. DA CONTRATAÇÃO COM O(S) FORNECEDOR(ES)**

**19.1** Homologado o resultado da licitação, o órgão convocará o licitante vencedor para no prazo de **05 (cinco) dias úteis** efetuar a assinatura do termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente: nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**19.2** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

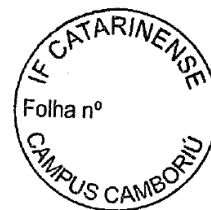
**19.3** As condições de fornecimento constam no Termo de Referência.

**19.4** Antes da emissão da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, a Contratante realizará consulta on line+ao SICAF e ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados - CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

**19.5** É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú



## 20. DO PREÇO

**20.1** O objeto do presente Edital será fornecido pelo preço ofertado na proposta da(s) licitante(s) vencedora(s), que será fixo, podendo, contudo, ser revisto, observadas as prescrições contidas no art. 17 e seus parágrafos do Decreto 7.892/2013.

## 21. DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO OBJETO

**21.1** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o [§ 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#), conforme o § 1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

## 22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

**22.1** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta da Ata de Registro de Preços.

## 23. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

**23.1** Os prazos e as condições da prestação do serviço estão previstos no Termo de Referência.

## 24. DO PAGAMENTO

**24.1** O prazo para pagamento será de até **15 (quinze) dias úteis**, contados da data do ~~at~~atesto+ da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

**24.1.1** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

**24.1.2** O ~~at~~atesto+ fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

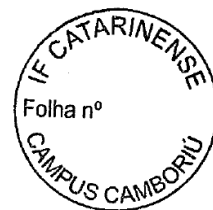
**24.1.3** A nota fiscal/fatura deverá ser apresentada na forma eletrônica consoante protocolo de ICMS nº 85 de 09 de Julho de 2010.

**24.1.4** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

**24.2** Antes do pagamento, a Contratante verificará, por meio de consulta eletrônica, a regularidade do cadastramento da Contratada no SICAF e/ou nos sites oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

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

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



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**24.4** O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

**24.6** A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

**24.7** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

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

Onde:

**EM = Encargos moratórios**

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

**VP = Valor a ser pago**

**I = Índice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:**

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

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,0001644$$

## 25. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**25.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei 8.666 de 1993, Lei nº 10.520 de 2002, do Decreto nº 3.555 de 2000 e do Decreto nº 5.450 de 2005 a **Licitante/Adjudicatária** que não assinar/retirar o contrato e/ou a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, apresentar documentação falsa, deixar de entregar os documentos exigidos no certame, não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade, comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal, fizer declaração falsa e/ou ensejar o retardamento da execução do certame.

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

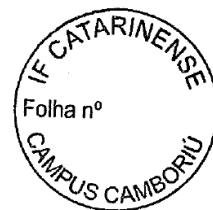
**25.2** A Licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas anteriormente e no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:

**25.2.1** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

**25.2.2** Multa:

**25.2.2.1** Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, até o limite de 30 (trinta) dias, observadas as disposições do art. 412 do Código Civil.

**25.2.2.2** Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho ou instrumento equivalente, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida podendo ser cumulada com a multa prevista no subitem **25.2.2.1**;



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú**

---

25.2.3 Suspensão temporária de participação em licitação ou contratação com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense, por prazo não superior a 2 (dois) anos. (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).

25.2.4 Impedimento de participar em licitação ou contratação com a Administração Pública Federal e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos (Parecer 08/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU c/c Orientação Normativa 49, de 25/04/2014).

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

**25.3** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

**25.7** Caso a Contratante determine a multa deverá esta ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Campus Camboriú

**25.8** As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## **26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

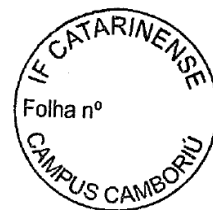
**26.1** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**26.2** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**26.3** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

**26.4** É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**26.5** O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Instituto Federal Catarinense ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar seu julgamento e decisão.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**26.6** Nenhuma indenização será devida às licitantes pelos custos de elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**26.7** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**26.8** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Reitoria, **exceto quando for explicitamente disposto em contrário.**

**26.9** A Administração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Campus Camboriú poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93.

**26.10** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**26.11** O órgão promotor do certame não disponibilizará suas instalações bem como equipamentos ou conexões com o provedor do sistema eletrônico às licitantes interessadas em participar deste Pregão.

**26.12** Este Edital será fornecido a qualquer interessado, na Sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Campus Camboriú ou ainda nos sítios: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e <http://www.ifc-camboriu.edu.br>

**24.12.1** As licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios mencionados no subitem, das eventuais republicações e/ou retificações de edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.

**26.13** Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 32, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

**26.14** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

**26.15** Compõem este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

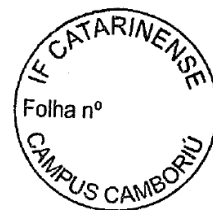
**Anexo I** É Termo de Referência;  
**Anexo II** É Minuta da Ata de Registro de Preços;  
**Anexo III** É Modelo de Proposta;





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

---



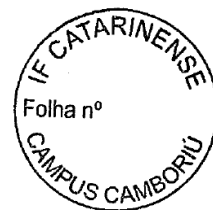
## 27. DO FORO

27.1 As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade de Itajaí/SC, Subseção Judiciária de Itajaí, Seção Judiciária de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro.

**Camboriú (SC), 14 de Setembro de 2016.**

Rogério Luis Kerber  
Diretor Geral  
Port. 291/16 de 26/01/2016, D.O.U de  
27/01/2016





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**ANEXO I É PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 12/2016**

**PROCESSO Nº 23350.000907/2016-70**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

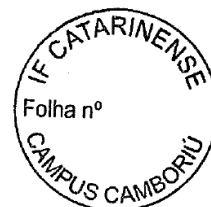
**1. DA JUSTIFICATIVA DO PEDIDO**

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal; por esta razão, solicito a compra de gêneros alimentícios em anexo, para o ano letivo de 2016 os quais serão utilizados para fornecer desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, proporcionando uma alimentação adequada, saudável, regular e permanente, oferecendo alimentos de qualidade, em quantidade suficiente para alunos, professores e funcionários do IFC . Campus Camboriú, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde respeitando a diversidade cultural, promovendo e garantindo a segurança alimentar e nutricional dos comensais, visando o consumo médio por pessoa, o aspecto nutricional e o perfil do público atendido (adolescentes, adultos e idosos) para a elaboração de um cardápio alimentar que atenda às necessidades humanas do ponto de vista da saúde e dos hábitos alimentares locais.

**2. OBJETO**

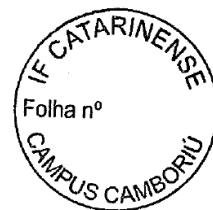
A presente licitação tem por objeto o registro de preços para eventual aquisição de GENEROS ALIMENTÍCIOS para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense *Campus Camboriú*:

Item	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo</b> , obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, maltodextrina e vitaminas. Pode conter sal. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. Embalagem deve estar intacta, acondicionada <b>em LATAS de 400g com tampa e lacre de proteção</b> . Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	LATA 400g	200
2	<b>AÇÚCAR MASCAVO</b> , pacote de 1kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Açúcar Mascavo. Prazo mínimo de validade: 04 meses.	Pacote 1 KG	400
3	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> granulado em sachê, branco, 1ª qualidade	Caixa com 400 sachês de 5g	50



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

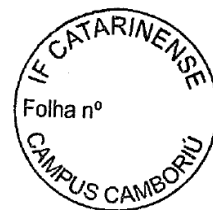
4	<b>AÇUCAR REFINADO</b> , branco, de 1ª qualidade, embalagem plástica inviolável de 05 kg	Pacote 5kg	2000
5	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO . LIQUIDO</b> límpido, inodoro, contendo Água, Edulcorantes Artificiais Ciclamato de Sódio (13,6%) e Sacarina Sódica (6,8%). Edulcorantes Naturais <b>GLICOSÍDEOS DE STEVIOL (0,82%)</b> e Conservante Benzoato de Sódio. Frasco de 80ml. Aprovado pela Associação Nacional de Assistência ao Diabético (ANAD).Prazo de validade: 1 ano	FRASCO 80 ml	15
6	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO esteviosídeo É EM PÓ EM SACHES DE 0,8G.</b> Ingredientes: Lactose, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio (3%) e sacarina sódica (1,5%), edulcorantes naturais glicosídeos de Steviol (1%), antiumectante dióxido de silício. Caixa com 50 saches	CAIXA COM 50 SACHES	50
7	<b>ÁGUA MINERAL ENGARRAFADA É 500ml, sem gás.</b>	GARRAFA 500 ml	1000
8	<b>AMEIXA SECA SEM CAROÇO É</b> Embalagem: pacote de 1 kg	KG	100
9	<b>AMIDO DE MILHO</b> , tipo maisena, em embalagens de 1kg, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	Pacote 1 KG	200
10	<b>ARROZ AGULHINHA</b> , TIPO 1, TIPO CLASSE LONGO FINO, TIPO SUBGRUPO AGULHINHA. Pacote com 1 kg	Pacote 1 kg	300
11	<b>ARROZ INTEGRAL</b> ARROZ, TIPO 1, TIPO CLASSE CATETO, TIPO SUBGRUPO INTEGRAL Pacote com 1kg (329989)	Pacote 1 kg	2000
12	<b>ARROZ PARBOILIZADO</b> - Arroz tipo 1, de primeira qualidade, longo fino, parbolizado, escolhido eletronicamente na fonte, em embalagem plástica transparente de 5 quilos, validade mínima de 12 meses.	Pacote 5 kg	2.000
13	<b>AVEIA - em flocos finos-</b> composição nutricional mínima (em 100g): 15g de proteína / 7,5 g de lipídios / 55g de carboidratos / valor calórico 347,5 kcal. Embalada em pacote com 500g.	Pacote 500g	20
14	<b>AZEITE DE OLIVA - puro, extra virgem</b> , acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml <b>com bico dosador</b> . Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Frasco 500 ml	600
15	<b>AZEITONAS TIPO VERDES</b> , sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Validade de 1 ano. Fabricação no máximo 60 dias. Balde com 2 kg.	BALDE 2 kg	40
16	<b>BATATA PALHA</b> - Batata frita, tipo palha em embalagem transparente inviolável de 1 quilo.Validade 6 meses. Fabricada no máximo 30 dias.	KG	800
17	<b>BETERRABA EM CONSERVA</b> legume em conserva Ingredientes: beterraba, água, vinagre, açúcar, sal e condimentos. Prazo validade 18 meses. Embalagem primária: VIDRO com peso líquido: 3,kg e peso drenado mínimo: 1,8kg.	VIDRO Mínimo 1,8kg drenado	600



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

18	<b>Biscoito Cream Cracker.</b> Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém Glúten. Contém traços de leite e gergelim.	Pacote 200g	100
19	<b>BISCOITO DOCE tipo Maria ou maizena</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) açúcar gordura vegetal hidrogenada açúcar invertido amido soro de leite sal fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease) contém glúten. Prazo de validade 1 ano.	Pacote 400g	220
20	<b>BISCOITO DOCE TIPO WAFFER - sabor doce de leite</b> composição mínima: farinha de trigofortificada, açúcar, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. <b>Embalados em pacotes com mínimo 140g.</b> Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente. DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS.	Pacote 140g	300
21	<b>BISCOITO DOCE TIPO WAFFER - sabor chocolate</b> composição mínima: farinha de trigofortificada, açúcar, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. <b>Embalados em pacotes com mínimo 140g.</b> Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente. DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS.	Pacote 140g	300
22	<b>BISCOITO DOCE TIPO WAFFER É sabor morango</b> variados composição mínima: farinha de trigofortificada, açúcar, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. <b>Embalados em pacotes com mínimo 140g.</b> Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente. DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS.	Pacote 140g	150
23	<b>BISCOITO DOCE, TIPO ROSCA DE CHOCOLATE -</b> Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Açúcar Invertido, Amido, Gordura Vegetal, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja (INS 322), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270) e Aromatizante. CONTÉM GLUTEN. Embalagem: pacote com 400g	Pacote 400g	100



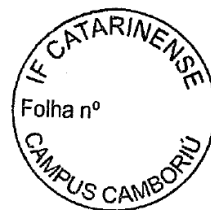


Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

24	<b>BISCOITO DOCE, TIPO ROSCA DE COCO</b> - Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Açúcar Invertido, Amido, Gordura Vegetal, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja (INS 322), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270) e Aromatizante. <b>CONTÉM GLÚTEN.</b> Embalagem: pacote com 400g	Pacote 400g	100
25	<b>BISCOITO REDONDO COM RECHEIO, SABOR CHOCOLATE.</b> CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, amido, sal, corantes caramelo e natural carmim cochonila, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém Glúten. Contém traços de leite. <b>Embalagem primária: pacotes com mínimo 140g.</b> Embalagem secundária: caixa	Pacote 140g	400
26	<b>BISCOITO REDONDO COM RECHEIO, SABOR DOCE DE LEITE,</b> CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, amido, sal, corantes caramelo e natural carmim cochonila, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém Glúten. Contém traços de leite. <b>Embalagem primária: pacotes com mínimo 140g</b> Embalagem secundária: caixa	Pacote 140g	400
27	<b>FRUTAS CRITALIZADAS</b> - contendo mamão, laranja e cidra. Embalagem: pote de 250g.	Pote 250g	50
28	<b>BISCOITO REDONDO COM RECHEIO, SABOR MORANGO,</b> CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, amido, sal, corantes caramelo e natural carmim cochonila, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém Glúten. Contém traços de leite. <b>Embalagem primária: pacotes com mínimo 140g.</b> Embalagem secundária: caixa	Pacote 140g	300
29	<b>BISCOITO REDONDO, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, TIPO SALCLICK</b> Pacote com mínimo de 120g	Pacote 120g	200
30	<b>BISCOITO REDONDO, SABOR PIZZA,</b> classificação salgado, características adicionais <b>sem recheio</b> , aplicação alimentação humana, Pacote com mínimo 120g	Pacote 120g	100
31	<b>BISCOITO SABOR TORTA DE CHOCOLATE</b> Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Cacau em pó, Sal, Leite em Pó, Estabilizantes (Lecitina de Soja e Ésteres de Poliglicerol de Ácido Ricinoléico), Fermentos Químicos (Bicarbonato de Sódio e Bicarbonato de Amônio), Acidulante Ácido Láctico e Aromatizantes. <b>CONTÉM GLÚTEN.</b> Embalagem primária: pacote mínimo com 160g	Pacote 160g	150



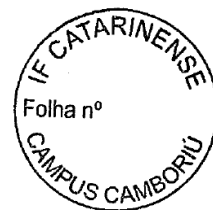




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

32	<b>BISCOITO SABOR TORTA DE LIMÃO</b> - Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Cacau em pó, Sal, Leite em Pó, Estabilizantes (Lecitina de Soja e Ésteres de Poliglicerol de Ácido Ricinoléico), Fermentos Químicos (Bicarbonato de Sódio e Bicarbonato de Amônio), Acidulante Ácido Láctico e Aromatizantes. <b>CONTÉM GLÚTEN</b> . Embalagem: pacote mínimo com 160g	Pacote 160g	150
33	<b>BISCOITO SALGADO</b> - Ingredientes: conter farinha de trigo, <b>no mínimo 9% de gergelim</b> , açúcar, sal, extrato de malte, fermento químico, estar condicionado em dupla embalagem e posteriormente em pacotes de até 400 g.	Pacote 400g	150
34	<b>Biscoito salgado tipo club social</b> . Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e amônio e melhorador de farinha: Enzima protease. Pode conter traços de soja e leite. Pacote de 156g, dividido em 6 pacotes de 26g cada.	Pacote 156g	200
35	<b>BISCOITO TIPO CHAMPAGNE</b> , apresentação retangular, sabor ovo, aplicação alimentação humana, prazo validade 10, ingredientes açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal	Pacote 150g	1.000
36	<b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, que atenda a resolução - RDC 175 de 08/07/2003 (ANVISA), composição comprovada por laudo emitido no EXERCÍCIO de 2014 ou 2015 por laboratório credenciado pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (habilitados para realizar ensaios em produtos sujeitos à ANVISA). De bebida dura a mole com o ponto de torra de média a médio-escura (55-65 pontos DISCO AGTRON). Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios, grãos selecionados, com predominância do tipo arábica. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, com dupla proteção, sendo a embalagem interna em alto vácuo. Embalagem secundária: de papelão reforçado. Fabricação no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	Pacote 500g	5000
37	<b>CALDO DE CARNE</b> , Sal, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar, alho, pimenta vermelha, extrato de levedura, salsa, louro, carne bovina, aromatizantes, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, corantes caramelo e natural urucum e acidulante ácido cítrico. <b>Contém Glúten. Pacote de 1,05kg</b>	PACOTE 1,05kg	50
38	<b>CALDO DE GALINHA</b> , Sal, gordura vegetal hidrogenada, amido, extrato de levedura, açúcar, alho, gordura de galinha, salsa, condimento, cisteína, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizantes e corantes natural cúrcuma e caramelo. <b>Contém Glúten. Pacote de 1,05kg</b>	PACOTE 1,05kg	50

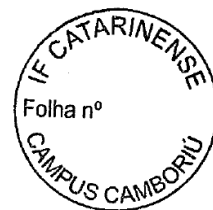




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

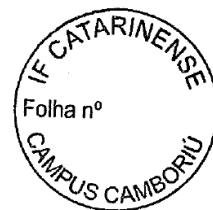
39	<b>CALDO DE LEGUMES - Ingredientes:</b> sal, açúcar, amido, batata, alho, cenoura, espinafre, tomate, especiarias, aromatizantes naturais, realçadores de sabor: glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico e antiumectante dióxido de silício. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pacote de 1,01kg</b>	PACOTE 1,01kg	50
40	<b>CANELA EM PO</b> , condimento, apresentação industrial, matéria-prima canela, aspecto físico moído, aplicação culinária em geral, características adicionais frasco plástico com tampa tipo saheiro Embalagem: pote de 35g Prazo de validade de no mínimo 12 meses, data de embalagem não superior a 30 dias.	POTE 35g	20
41	<b>CANELA EM RAMA</b> , produto natural selecionado. Pacote de 500 g. Validade 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega. Dados de identificação do produto e marca do fabricante.	Pacote 500g	10
42	<b>CANJICA</b> , tipo grupo pura, tipo classe <b>AMARELA</b> , tipo 3, aplicação culinária em geral	KG	50
43	<b>CARVÃO DE ACÁCIA negra</b> , sacos com 4 kg.	SACO 4 kg	100
44	<b>CATCHUP em BISNAGA</b> de 1a. qualidade Polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, espessante goma guar e realçador de sabor glutamato monossódico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . Embalagem: <b>BISNAGA de 400g</b> . Data de Validade: 12 meses	Bisnaga 400g	200
45	<b>CATCHUP em GALÃO</b> de 1a. qualidade Polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, espessante goma guar e realçador de sabor glutamato monossódico. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN</b> . Embalagem: <b>GALÃO de 3,5 kg</b> . Data de Validade: 12 meses	GALÃO 3,5kg	60
46	<b>CHÁ EM SAQUINHO, sabor boldo</b> . Embalagem: caixa com 10 saquinhos	CAIXA com 10 saquinhos	40
47	<b>CHÁ EM SAQUINHO, sabor maçã</b> . Embalagem: <b>caixa com 10 saquinhos</b>	CAIXA com 10 saquinhos	50
48	<b>CHÁ EM SAQUINHO, sabor camomila</b> . Embalagem: caixa com 10 saquinhos	CAIXA com 10 saquinhos	50
49	<b>CHÁ EM SAQUINHO, sabor cha verde</b> . Embalagem: caixa com 10 saquinhos	CAIXA com 10 saquinhos	50
50	<b>CHÁ EM SAQUINHO, sabor erva doce</b> . Embalagem: caixa com 10 saquinhos	CAIXA com 10 saquinhos	50
51	<b>CHÁ EM SAQUINHO, sabor frutas vermelhas</b> . Embalagem: caixa com 10 saquinhos	CAIXA com 10 saquinhos	50
52	<b>CHÁ EM SAQUINHO, sabor maçã com canela</b> . Embalagem: caixa com 10 saquinhos	CAIXA com 10 saquinhos	50
53	<b>CHÁ EM SAQUINHO, sabor morango</b> . Embalagem: caixa com 10 saquinhos	CAIXA com 10 saquinhos	50
54	<b>CHÁ EM SAQUINHO, sabor pêsego</b> . Embalagem: caixa com 10 saquinhos	CAIXA com 10 saquinhos	50
55	<b>COCO RALADO</b> , de 1ª qualidade, amêndoa de côco, desidratado e triturado. Características adicionais desengordurado e desidratado, aplicação alimentação de pessoas em sacos plásticos de 1kg.	Saco plástico 1kg	200





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

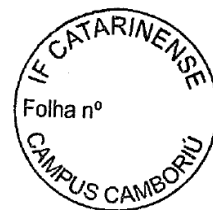
56	<b>COGUMELO EM CONSERVA</b> - champignon grande - pré-cozido, conserva de água e sal, validade de quatro anos, embalagem em balde com 1 kg	Balde 1kg	50
57	<b>COLORAU</b> , corante natural de urucum, de 1a qualidade.	Kg	50
58	<b>CONDIMENTO Ë ALECRIM</b> - condimento, apresentação industrial, matéria-prima alecrim, aspecto físico moído, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacote com 1kg	Kg	5
59	<b>CONDIMENTO - COMINHO</b> condimento, apresentação industrial, matéria-prima cominho, aspecto físico moído, aplicação culinária em geral.	KG	10
60	<b>CONDIMENTO LOURO</b> Condimento, apresentação natural matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral	KG	5
61	<b>CONDIMENTO Ë PÁPRICA Ë</b> condimento, apresentação industrial, matéria-prima páprica, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, características adicionais: doce.	KG	10
62	<b>COUVE FLOR EM CONSERVA</b> legume em conserva Ingredientes: couve-flor, água, vinagre, açúcar, sal e condimentos. Prazo validade 18 meses. Embalagem primaria: VIDRO com peso líquido: 3 kg e peso drenado: 2 kg.	Vidro 3 kg	600
63	<b>CRAVO DA ÍNDIA Ë</b> embalagem de 1 kg, em saco plástico transparente, atóxico. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	KG	10
64	<b>CREME DE LEITE PASTEURIZADO</b> , gordura láctea-mínimo 35%, apresentação: embalagem tetra rex (caixinha), <b>peso 1 quilo</b> , prazo de validade de 180 dias, conservação ambiente seco e arejado, data de fabricação de no máximo 60 dias.	Caixa 1 kg	800
65	<b>CREME DE LEITE</b> , ingredientes gordura láctea mínimo 35%, apresentação embalagem tetra pak (caixinha), peso 200 gramas, prazo de validade 150 dias, Conservação em ambiente seco e arejado.	Caixa 200g	810
66	<b>DOCE DE LEITE - TIPO CREMOSO</b> , características adicionais isento de coloração e aromatizante artificial de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, enzima betagalactosidase e conservador: sorbato de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Pote de 400g.	Pote 400g	100
67	<b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</b> de 1 a. qualidade em latas de 4 kg líquidos drenados, com procedência nacional, isento de fermentações e sem processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de 06 meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	Lata 4 kg	200



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

68	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> seca, extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Kg	1500
69	<b>FARINHA DE MILHO</b> - em flocos, amarela, embalada em pacotes plásticos de 500g, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote 500g	800
70	<b>FARINHA DE ROSCA</b> - material pão de trigo, aplicação culinária em geral. Embaladas em pacotes de 500g.	Pacote de 500g	100
71	<b>FARINHA DE TRIGO . PRÉ-MISTURA</b> , pronta <u>para pão francês</u> de 1ª linha e 1ª qualidade <u>saco de 25 kg</u> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Contém Glúten.	Saco 25 kg	400
72	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b> 1ª linha e 1ª qualidade <u>pacote com 5Kg</u> . Ingredientes: Farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoíla e/ou azodicarbonamida. <b>CONTÉM GLÚTEN</b> .	Pacote 5 kg	500
73	<b>FARINHA PARA KIBE</b> composição grãos de trigo selecionados e moídos, tipo pré-cozida. Pacote de 500g. Validade de 1 ano, data de fabricação no máximo 90 dias	Pacote 500g	200
74	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> classificado como feijão grupo I (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	KG	1000

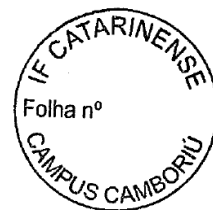




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

75	<b>FEIJÃO PRETO:</b> grupo 1 . Anão Classe Preto, tipo 1, Portaria nº 161 de 24 de julho de 1987 - Safra Atual. Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Kg	2000
76	<b>FEIJÃO VERMELHO:</b> grupo 1 . Anão, Classe Vermelho, tipo 1, Apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	Kg	2000
77	<b>FERMENTO Biológico SECO p/ Pão Francês, pacote com 500g</b>	PACOTE 500G	1000
78	<b>FERMENTO QUÍMICO DE BOLO</b> destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Embalagem primária: Embalagem intacta, em <b>latas ou potes plásticos de 100 gramas</b> com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega	POTE 100G	50
79	<b>FLAN</b> . Sabores: Baunilha, Brigadeiro, Chocolate, Coco, Leite Condensado, Mamão Papaia, Manga e Morango. Ingredientes: Açúcar, amido de milho, leite em pó, soro de leite em pó e sal. Contém: Espessantes, aromatizantes e corantes. No sabor chocolate contém cacau em pó. Embalagem: Fardo com 10 pacotes de 1 kg. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. Rendimento: 50 porções de 100ml. N° Reg. no M.S.: Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA	Pacote de 1kg	2000
80	<b>GELATINA - Sabores:</b> Abacaxi, Cereja, Framboesa, Frutas Vermelhas, Goiaba, Kiwi, Laranja, Limão, Maracujá, Morango, Pêssego, Tangerina e Uva. <b>Ingredientes:</b> açúcar, gelatina, sal, acidulantes, estabilizante, aromatizantes e corantes artificiais, adoçado 100% naturalmente e não contém conservantes. <b>Embalagem:</b> Fardo com 10 pacotes de 1 kg. <b>Validade:</b> 12 meses a partir da data de fabricação. <b>N° Reg. no M.S.:</b> Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA.	Pacote 1kg	2000

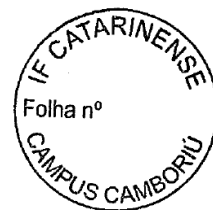




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

81	<b>PRE MISTURA INTEGRAL PARA PÃO -10KG.</b> Mistura contendo todos os ingredientes necessários à confecção do pão integral com exceção da água e fermento. Ingredientes: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, açúcar, gordura vegetal hidrogenada,, sal, estabilizante diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, antioxidante ácido ascórbico e conservante propionato de cálcio. Contém Glúten. Preparo de pão integral, pão integral com frutas, panetone integral, baguete recheada, stollen, pão de cerveja e produtos similares. Embalagem de 10kg. Prazo de Validade: 2 meses.	Pacote com 10 kg	800
82	<b>GELEIA DE FRUTA EM SACHE</b> Sabores: Goiaba, Laranja, Maçã, Morango e Uva. <b>Embalagem primária:</b> 15g. <b>Embalagem secundária:</b> caixas sortidas ( goiaba, abacaxi, morango,pêssego, uva...) com 144 unidades em bandejas com 6 unidades de 15g. Validade mínima: 06 meses.	Caixa c/ 144 unidades	100
83	<b>GELÉIA DIET</b> , sabores diversos. <b>Embalagem primária:</b> sachet de 15g. <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão c/no mínimo 144 saches cada. Validade mínima: 06 meses.	Caixa c/ 144 unidades	50
84	<b>GERGELIM TORRADO</b> , semente para uso em confeitaria. Embalagem de 500g. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias.	Embalagem 500g	50
85	<b>GOIABADA</b> - a base de: polpa de goiaba, açúcar, ácido fosfórico, pectina. Goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. <b>ACONDICIONADO EM POTES DE 600G</b> , embalados em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.	Pote 600g	100
86	<b>GRANOLA MISTURA ALIMENTÍCIA INGREDIENTES:</b> castanha, uva passa, côco, aplicação alimentação tipo granulada embalagem: pacote de 1kg	Kg	50
87	<b>LEITE CONDENSADO</b> , leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose, validade 1 ano em embalagem de 395 gramas.	Embalagem 395g	1080
88	<b>LEITE DE COCO</b> - contendo 11% de gordura, conservador INS 202, INS 211 E INS 223, acidulante INS 330, espessante INS 466 E INS 407, estabilizante INS 412. Embalagem TETRA PAK 1 litro. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	Litro	200
89	<b>LENTILHA</b> , classe graúda, tipo 1, embalada em pacotes de 500g . Validade mínima 6 meses e c/ data de embalagem não superior a 30 dias.	Pacote 500g	800
90	<b>LINHAÇA dourada</b> pacote de 1 Kg contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	Kg	10
91	<b>MACARRÃO com ovos tipo ESPAGUETE</b> de 1ª linha, de 1a. qualidade em embalagem plástica transparente pacote 500 g.	Pacote 500g	1500
92	<b>MACARRÃO com ovos tipo TALHARIM</b> de 1ª linha, de 1a. qualidade em embalagem plástica transparente pacote 500 g.	Pacote 500g	2.800

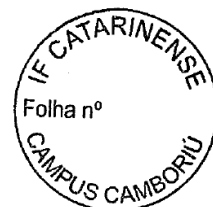




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

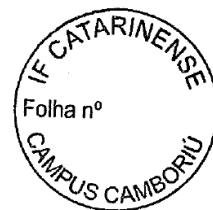
93	<b>MACARRÃO tipo PARAFUSO com ovos</b> , de 1ª linha, de 1a. qualidade. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Pacote 500g	800
94	<b>MACARRÃO tipo parafuso com vegetais, com ovos</b> . Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, beterraba, tomate, espinafre desidratados, corante natural e água. Valor nutricional mínimo: 12g de proteína e 375Kcal em 100g do produto. Embalagem primária, sacos de polietileno, pacotes de 500g. Emb. secundária: fardos ou caixas de papelão. Prazo mínimo de validade: 24 meses.	Pacote 500g	1500
95	<b>MACARRÃO tipo PENNE</b> , sêmola sem ovos de 1ª qualidade. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima 6 meses.	Pacote 500g	1500
96	<b>MAIONESE TIPO TRADICIONAL À BASE DE ÓLEO VEGETAL</b> sem glúten. APLICAÇÃO USO CULINÁRIO. Ingredientes: Água, óleo de soja refinado, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, mostarda, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador sorbato de potássio, corante natural beta caroteno, sequestrante EDTA cálcico dissódico, antioxidante TBHQ e aromatizante. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração levemente amarelada, odor e sabor característicos. Obtido a partir de óleo vegetal, ovo, vinagre, sal e condimentos. <b>Embalagem externa:</b> Caixa com 4 unidades de 3Kg. <b>Embalagem interna:</b> balde plástico, com peso líquido de 3 quilos. Validade 180 dias.	Balde 3kg	100
97	<b>MARGARINA COM SAL</b> Margarina vegetal de 1ª qualidade composição básica óleo vegetal com no mínimo de 75% de lipídios, estabilizante lecitina de soja e mono-glicerídeos de ácido graxo, acidulante ácido cítrico, conservante benzoato de sódio, antioxidante edta acidulante ácido cítrico, características adicionais sem colesterol e com 450mcg/100g de vitamina A,2, sem adição de água, com o mínimo de 80% de gordura, livre de gordura trans, aplicação uso culinário <b>Em baldes de 15quilos</b> , validade de 6 meses, fabricação máximo de 30 dias.	BALDE 15KG	100
98	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL cremosa</b> , Embalagem: <b>pote de 500g</b> com no mínimo 80% de lipídios e 0% de gordura trans, 1ª qualidade.	POTE 500g	300





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

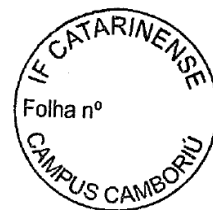
99	<b>MASSA CABELO DE ANJO</b> para sopa, pacote de 500 g. Validade mínima 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias	PACOTE 500g	100
100	<b>MASSA PARA PASTEL . Formato enrolado</b> , de 1ª qualidade, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, óleo vegetal, sal, gordura animal, realçador de sabor (sorbato de potássio) e corante natural (betacaroteno). Embalagem em pacote de 1 kg.	Embalagem 1 kg	600
101	<b>MASSA, APRESENTAÇÃO NHOQUE</b> , tipo pré-cozida, características adicionais sem molho pacote de 500g	PACOTE 500G	3000
102	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> , grupo duro, classe amarelo, tipo 1, embalagem 500 g. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	EMBALAGEM 500G	50
103	<b>MILHO VERDE</b> em conserva de 1a. qualidade em latas de 2 kg líquidos drenados. Validade 2 anos. Não será aceito lata amassada e/ou enferrujada.	Lata 2kg	400
104	<b>MISTURA PREPARADA PARA DE BOLO DE AIPIM</b> . Ingredientes: Açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Peso líquido 5Kg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias. Mistura preparada para bolo de baunilha. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó, amido de milho, sal, fermento químico, pirofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfatomonocálcico, emulsificante: INS 477, aromas naturais e artificiais de baunilha. Contém glúten. Informação Nutricional porção 100g: carboidratos 76g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 1,5g, gorduras trans < 5mg, fibra alimentar 2g, cálcio 132mg, ferro 0,6mg, sódio 590mg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado não superior a 30 dias. Peso líquido 5kg.	Pacote 5kg	20
105	<b>MISTURA PREPARADA PARA DE BOLO DE CHOCOLATE</b> . Ingredientes: Açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Peso líquido 5Kg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias. Mistura preparada para bolo de baunilha. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó, amido de milho, sal, fermento químico, pirofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, emulsificante: INS 477, aromas naturais e artificiais de baunilha. Contém glúten. Informação Nutricional porção 100g: carboidratos 76g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 1,5g, gorduras trans < 5mg, fibra alimentar 2g, cálcio 132mg, ferro 0,6mg, sódio 590mg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado não superior a 30 dias. Peso líquido 5Kg.	Pacote 5kg	20



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

106	<b>MISTURA PREPARADA PARA DE BOLO DE COCO</b> Ingredientes: Açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hydrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Peso líquido 5Kg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias. Mistura preparada para bolo de baunilha. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, leite em pó, amido de milho, sal, fermento químico, pirofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, emulsificante: INS 477, aromas naturais e artificiais de baunilha. Contém glúten. Informação Nutricional porção 100g: carboidratos 76g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 1,5g, gorduras trans < 5mg, fibra alimentar 2g, cálcio 132mg, ferro 0,6mg, sódio 590mg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado não superior a 30 dias. Peso líquido 5Kg.	Pacote 5kg	20
107	<b>MISTURA PREPARADA PARA DE BOLO DE LARANJA.</b> Ingredientes: Açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hydrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Peso líquido 5Kg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias. Mistura preparada para bolo de baunilha. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, leite em pó, amido de milho, sal, fermento químico, pirofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, emulsificante: INS 477, aromas naturais e artificiais de baunilha. Contém glúten. Informação Nutricional porção 100g: carboidratos 76g, proteínas 6g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 1,5g, gorduras trans < 5mg, fibra alimentar 2g, cálcio 132mg, ferro 0,6mg, sódio 590mg. Validade 6 meses. Sabor baunilha colorido e aromatizado não superior a 30 dias. Peso líquido 5Kg.	Pacote 5kg	20
108	<b>MISTURA PREPARADA PARA PANETONE - PANETONE EM PASTA 10 KG</b> - Açúcar refinado, gordura vegetal, leite em pó desnatado, emulsificante mono e deglicerídeos, conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, corante natural de urucum e aroma idêntico ao natural de panetone. NÃO CONTÉM GLUTEN.	Pacote 10kg	1
109	<b>MOLHO DE MOSTARDA</b> de 1a. qualidade <b>em galão</b> com 3,3 Kg	GALÃO 3,3Kg	80
110	<b>MOLHO DE MOSTARDA, FRASCO com mínimo 245g</b> (composição, vinagre, água, mostarda e condimento, benzoato de sódio), contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	FRASCO Mínimo 245 G	120
111	<b>MOLHO DE PIMENTA</b> - vidro com 150 ml, COMPOSIÇÃO: água, pimenta vermelha moída, vinagre de álcool e sal.	Vidro 150 ml	1000



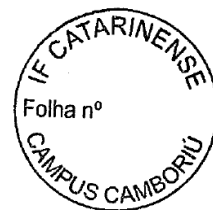


Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

112	<b>MOLHO DE SOJA</b> de 1a. qualidade tipo shoyu, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal, características adicionais, conservador benzoato de sódio, apresentação líquido. Frasco de 900ml.	FRASCO 900 ml	100
113	<b>MOLHO DE TOMATE REFOGADO</b> - 520G - De primeira qualidade. - Sem conservantes, peneirado, - Embalagem Tetra Pak. - Data de fabricação e prazo de validade. - Registro no MS.	Caixa 520g	2000
114	<b>MOLHO INGLÊS.</b> molho inglês, composição básica vinagre, açúcar e sal, ingredientes complementares e carne, m. soja, condimentos, especiarias, corante Embalagem primária FRASCO COM 900ML, cada. Embalagem secundária fardos ou caixas. Validade mínima: 06 meses.	Frasco 900 ml	200
115	<b>NOZ MOSCADA EM PÓ em embalagem de 500g</b> com data de embalamento não superior a 30 dias.	Pacote 500g	4
116	<b>ÓLEO DE SOJA</b> de 1a. qualidade, lata com 18 L.	Lata 18 litros	500
117	<b>ÓLEO DE SOJA</b> de 1a. qualidade. Frasco com 900 ml.	Frasco 900 ml	2000
118	<b>ORÉGANO granulado, natural</b>	Embalagem 1 kg	4
119	<b>PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO</b> verticalmente isento de gordura trans. acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens <b>COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.</b>	Pacote 500G	3000
120	<b>PÃO INTEGRAL:</b> produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo (Pães de 50g) Entrega diária às 6h e às 18h.	KG	100
121	<b>PÃO, TIPO DE MILHO,</b> ingredientes farinha de trigo, ovos, leite, fermento, peso 500g, características adicionais forma fatiado/caseiro	Pacote 500g	3000
122	<b>PEPINO EM CONSERVA</b> legume em conserva Ingredientes: pepino, água, vinagre, açúcar, sal e condimentos. Prazo validade 18 meses. Embalagem primária: VIDRO com peso líquido mínimo de 2,9 kg e peso drenado mínimo de 1,750kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 06 vidros.	Peso líquido mínimo de 2,9 kg.	600
123	<b>PICLES EM CONSERVA,</b> Ingredientes: pepino, cenoura e couve flor em proporção variável) água, vinagre, açúcar, sal e condimentos. Prazo validade 18 meses. Embalagem primária: VIDRO com peso líquido: 3,150kg e peso drenado: 2kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 06 vidros.	com peso líquido mínimo 3,150kg	600
124	<b>PIMENTA DO REINO</b> pimenta do reino, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, em embalagem de 500g	Embalagem 500g	20
125	<b>POLENTA CONGELADA EM PALITO</b> - Polenta 100% natural em palitos rigorosamente padronizados na espessura. Prazo de validade: 18 meses Conservação: Manter a -18°C. Embalagem primária: pacote com 1kg.	Pacote c/ 1 kg	5000
126	<b>POLENTA pré-pronta</b> de 1a. qualidade tipo polentina embalagem de 500 gr.	Pacote 500g	800

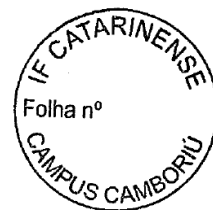






Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

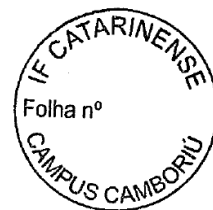
127	<b>POLPA DE TOMATE CONCENTRADA 100 % NATURAL</b> Produto obtido através da industrialização de tomates, que após serem adequadamente lavados, selecionados, triturados e refinados, são concentrados em evaporadores. O produto final é esterilizado, resfriado e envasado em embalagem estéreo, não contém glúten. Deverá conter por porção de 60 gramas no mínimo 4,0 de fibra alimentar, 1,5 mg de ferro e máximo 1,5 gramas de gorduras totais e 40 mg de sódio. Rendimento equivalente à 07 kg de tomates frescos em média que deverá constar em embalagem ou ficha técnica. Características Sensoriais: Aspecto Visual: Pasta homogênea. Sabor: Característico de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos. Cor: Vermelho. Odor: Característico de polpa de tomate com ausência de odores estranhos. Embalagem plástica de polietileno, resistente, asséptica e 100% reciclável, contendo no mínimo 01 Kg. Apresentar ficha técnica do produto.	Kg	1000
128	<b>POLVILHO AZEDO TIPO 1</b> , Embalagem de 1kg	Kg	50
129	<b>POLVILHO DOCE TIPO 1</b> , Embalagem de 1kg	Kg	50
130	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - PTS granulada.</b> Informação nutricional: em 50g tem 140kcal, 10 a 16g de carboidratos, 24 a 27g de proteína, 0g de gorduras totais, 0mg de colesterol, 2 a 10g de fibra alimentar, 140 a 170mg de cálcio, 4 a 5mg de ferro, 0mg de sódio. Informação Adicional: valor biológico de origem vegetal, contém naturalmente isoflavonas da soja, vitaminas do complexo B e cálcio. Data de embalagem não superior a 30dias, acondicionado embalagem plástica, resistente, de 500g.	Embalagem 500g	100
131	<b>PUDIM - Sabores:</b> Baunilha, Brigadeiro, Caramelo, Chocolate, Coco, Leite Condensado, Milho Verde e Morango. <b>Ingredientes:</b> Açúcar, amido de milho, sal, aromas e corantes. No sabor chocolate contém cacau em pó. <b>Diluição:</b> 1kg de pudim para 5 litros de leite. <b>Rendimento:</b> 50 porções de 100g. <b>Embalagem:</b> Fardo com 10 pacotes de 1kg. <b>Validade:</b> 12 meses a partir da data de fabricação. <b>Nº Reg. no M.S.:</b> Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA	Pacote 1 kg	2000
132	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - requeijão, ingredientes queijo cremoso, tipo catupiry, conservação 1 a 10 . embalagem: <b>Mínimo de 1,8 kg</b>	Embalagem Mínimo 1,8 kg	400
133	<b>SAGU</b> , amido de mandioca, 2 pérola de 1ª qualidade, embalagem plástica inviolável em pacotes de 500 g.	Pacote 500g	400
134	<b>SAL DE COZINHA</b> de 1ª Qualidade refinado, iodado em embalagem plástica transparente de 1 kg.	Kg	1500
135	<b>SAL GROSSO iodado</b> , pacote com 1 kg, data de validade mínima 24 meses, data de embalagem não superior a 30 dias	Kg	50
136	<b>SELETA DE LEGUMES</b> - a base de: vegetais descascados, cortados, íntegros, cozidos. sem conservantes. Lata de 2 kg peso drenado.	Lata 2 kg	600



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

137	<b>SUCO DE ACEROLA INTEGRAL CONCENTRADO REFRIGERADO</b> . Suco integral de ACEROLA, Suco concentrado de acerola, Açúcar, Acidulante ácido cítrico, Aroma natural de acerola e Água. EMBALAGEM: <b>Bombona de 05 litros</b> . RENDIMENTO: PARA SUCO: 1 parte de suco + 6 partes de água. PARA REFRESCO: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. ARMAZENAGEM: Temperatura de -12°C à -5°. Prazo de Validade 12 meses mantido em temperatura de -12°C à -5°C. Com registro no Ministério da Agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. <b>O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e corretiva à Seção de Restaurante sem ônus.</b>	Bombona 5 litros	300
138	<b>SUCO DE LARANJA INTEGRAL CONCENTRADO REFRIGERADO</b> Suco integral de laranja, Suco concentrado de laranja, Açúcar, Acidulante ácido cítrico, Aroma natural de acerola e Água. EMBALAGEM: <b>Bombona de 05 litros</b> . RENDIMENTO: PARA SUCO: 1 parte de suco + 6 partes de água. PARA REFRESCO: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. ARMAZENAGEM: Temperatura de -12°C à -5°. Prazo de Validade 12 meses mantido em temperatura de -12°C à -5°C. Com registro no Ministério da Agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. <b>O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e corretiva à Seção de Restaurante sem ônus.</b>	Bombona 5 litros	300
139	<b>SUCO DE LIMÃO INTEGRAL CONCENTRADO REFRIGERADO</b> Suco integral de limão, Suco concentrado de laranja, Açúcar, Acidulante ácido cítrico, Aroma natural de limão e água. EMBALAGEM: <b>Bombona de 05 litros</b> . RENDIMENTO: PARA SUCO: 1 parte de suco + 6 partes de água. PARA REFRESCO: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. ARMAZENAGEM: Temperatura de -12°C à -5°. Prazo de Validade 12 meses mantido em temperatura de -12°C à -5°C. Com registro no Ministério da Agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. <b>O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e corretiva à Seção de Restaurante sem ônus.</b>	Bombona 5 litros	300

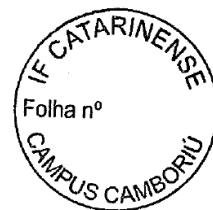




Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

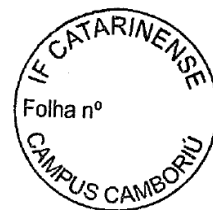
140	<b>SUCO DE MARACUJÁ</b> apresentação líquido, tipo natural, características adicionais a base de polpa, validade 3, embalagem: garrafa de 500ml	Garrafa 500ml	500
141	<b>SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL CONCENTRADO REFRIGERADO</b> Suco integral de maracujá, Suco concentrado de maracujá, Açúcar, Acidulante ácido cítrico, Aroma natural de tangerina e água. EMBALAGEM: <b>Bombona de 05 litros</b> . RENDIMENTO: PARA SUCO: 1 parte de suco + 6 partes de água. PARA REFRESCO: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. ARMAZENAGEM: Temperatura de -12°C à -5°. Prazo de Validade 12 meses mantido em temperatura de -12°C à -5°C. Com registro no Ministério da Agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. <b>O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e corretiva à Seção de Restaurante sem ônus.</b>	Bombona 5 litros	300
142	<b>SUCO DE TANGERINA INTEGRAL CONCENTRADO REFRIGERADO</b> Suco integral de tangerina, Suco concentrado de laranja, Açúcar, Acidulante ácido cítrico, Aroma natural de tangerina e água. EMBALAGEM: <b>Bombona de 05 litros</b> . RENDIMENTO: PARA SUCO: 1 parte de suco + 6 partes de água. PARA REFRESCO: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. ARMAZENAGEM: Temperatura de -12°C à -5°. Prazo de Validade 12 meses mantido em temperatura de -12°C à -5°C. Com registro no Ministério da Agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. <b>O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100 litros, com misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e corretiva à Seção de Restaurante sem ônus.</b>	Bombona 5 litros	300
143	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL CONCENTRADO REFRIGERADO</b> Suco integral de uva, Suco concentrado de maracujá, Açúcar, Acidulante ácido cítrico, Aroma natural de uva e água. EMBALAGEM: <b>Bombona de 05 litros</b> . RENDIMENTO: PARA SUCO: 1 parte de suco + 6 partes de água. PARA REFRESCO: 1 parte de suco + 9 partes de água. Não contém glúten. Não alcoólico. ARMAZENAGEM: Temperatura de -12°C à -5°. Prazo de Validade 12 meses mantido em temperatura de -12°C à -5°C. Com registro no Ministério da Agricultura, diluição mínima: 1 litro de preparado para cada 5 litros de água. No rótulo do produto deve constar a data de fabricação, validade, informações nutricionais e diluição. Transporte em veículo refrigerado, sendo que a temperatura na ocasião do recebimento deve estar entre 1 e 6°C. <b>O fornecedor deve fornecer e instalar em regime de comodato uma refresqueira de inox com capacidade mínima de 100</b>	Bombona 5 litros	300





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

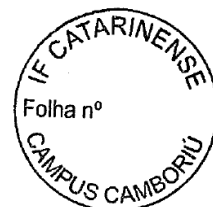
	litros, com misturador, termostato e duas saídas, e prestar manutenção preventiva e corretiva à Seção de Restaurante sem ônus.		
144	<b>TEMPERO, TIPO COMPLETO SEM PIMENTA</b> - Ingredientes: Sal, alho desidratado, alho em pó, salsa desidratada, coentro em pó, louro em pó, cebola desidratada e aromatizante. Embalagem: Fardo com 10 pacotes de 1 kg. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. N° Reg. no M.S.: Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA.	Pacote 1 kg	1000
145	<b>UVA PASSA</b> - Uva passa. Validade 1 ano. data de fabricação no máximo 60 dias.	Kg	100
146	<b>VINAGRE DE ALCOOL</b> de 1a. qualidade em frasco plástico de 900 ml.	Unidade	1600
147	<b>COUVE MANTEIGA - IN NATURA</b>	Maço	200
148	<b>ABOBORA - IN NATURA</b> -, TIPO PAULISTA -	Kg	500
149	<b>ABOBORA É PRÉ-ELABORADA</b> -, TIPO PAULISTA - sem casca, sem sementes, higienizada. apresentação: cortada, cubos.	Kg	500
150	<b>ABOBRINHA ITALIANA - PRE-ELABORADA</b> - inteira ou picada. Kg	Kg	500
151	<b>ABOBRINHA ITALIANA</b> . LEGUME <b>IN NATURA</b> com maturação apropriada, inteira sem ferimentos, livre de pragas e doenças, hortaliça limpa, coloração verde claro com estrias verde escuro, tenras, alongadas e retas. validade semanal.	Kg	500
152	<b>ACELGA - IN NATURA</b> verdura fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. validade semanal.	Kg	1000
153	<b>AGRIÃO - PRÉ-ELABORADO</b> - higienizado. apresentação: inteiro, picado	Kg	50
154	<b>AIPIM - PRE-ELABORADO</b> , limpo e descascado. Embalado a vácuo em pacotes de 1 kg, 2 kg e 5 kg.	Kg	800
155	<b>AIPIM IN NATURA</b> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: de 1ª qualidade, sem fungos, sem rachaduras e sujidades.	Kg	500
156	<b>ALFACE - PRÉ-ELABORADO</b> - higienizado. Espécie <b>americana/ crespa/ romana/ lisa</b> . Apresentação: inteiro, picado	Kg	1000
157	<b>ALFACE, VERDURA IN NATURA</b> . Espécie <b>americana/ crespa/ romana/ lisa</b>	Kg	1000
158	<b>ALHO É</b> alho novo, de 1ª qualidade, cabeça de tamanho médio, não brotada, não verde, sem manchas. validade semanal.	Kg	500
159	<b>BATATA DOCE - LEGUME IN NATURA</b>	Kg	600
160	<b>BATATA DOCE É PRE-ELABORADO</b> - espécie amarela / rosada, sem casca, higienizada, apresentação: inteira, cubos, rodela ou palito.	Kg	400
161	<b>BATATA INGLESA</b> (lavada) classe 2, tipo especial dc c 60 kg . portaria 69/95 LEGUME <b>IN NATURA</b>	Kg	4000



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

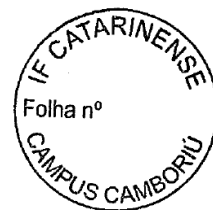
162	<b>BATATA INGLESA CONGELADA</b> , Apresentação:cortada palito, pronta p/ fritar	Kg	3000
163	<b>BATATA SALSA - LEGUME IN NATURA</b>	Kg	1000
164	<b>BERINJELA - LEGUME IN NATURA</b> , TIPO BERINJELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA, 1º QUALIDADE	Kg	200
165	<b>BETERRABA - PRE-ELABORADO</b> - higienizada, sem casca. apresentação: inteira,cubos, ralada, picada, fatias, palito.	Kg	500
166	<b>BETERRABA LEGUME IN NATURA</b> , TIPO BETERRABA,	Kg	2000
167	<b>BROCOLIS JAPONÊS É FRESCO IN NATURA</b>	Kg	1200
168	<b>CAQUI CHOCOLATE FRUTA IN NATURA</b> de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, inteiros, sem fermentos, fruta limpa, livre de pragas e doenças	Kg	250
169	<b>CAQUI FUYU FRUTA IN NATURA</b> de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, inteiros, sem fermentos, fruta limpa, livre de pragas e doenças	kg	250
170	<b>CEBOLA - IN NATURA</b> : CLASSE 4 TIPO ESPECIAL. PORTARIA 529 DE 18 AGOSTO DE 1995	kg	3800
171	<b>CEBOLINHA - IN NATURA</b>	Maço	500
172	<b>CENOURA - IN NATURA</b> tamanho médio, nova de 1ª qualidade, sem folhas, limpa. validade semanal. legume in natura	Kg	1500
173	<b>CENOURA É MINI CENOURA - PRE-ELABORADO</b> - higienizada, sem casca. Apresentação: inteira.	Kg	500
174	<b>CENOURA - PRE-ELABORADO</b> - higienizada, sem casca. Apresentação: inteira, ralada, cubos, palito ou rodelas	Kg	500
175	<b>CHUCHU - LEGUME IN NATURA</b>	Kg	400
176	<b>CHUCHU - PRE-ELABORADO</b> - higienizado, sem casca. Apresentação:palitos, cubos, inteiro.	Kg	200
177	<b>COUVE FLOR - IN NATURA</b> - de qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme, devem estar livres de insetos e enfermidades, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e totalmente livre de sujidades e parasitas. Validade semanal.	Kg	1200
178	<b>COUVE FLOR - PRE-ELABORADO</b> higienizada, sem casca Apresentação:inteira, picada	Kg	500
179	<b>COUVE MANTEIGA - PRE-ELABORADO</b> É higienizada, folhas firmes, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes, sem manchas, bem desenvolvidas, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentação: folha inteira ou picada.	Kg	800
180	<b>ERVILHA CONGELADA</b> - legume <b>IN NATURA</b> , tipo ervilha, espécie verde,características adicionais, congelada.	Kg	300
181	<b>GENGIBRE</b> espécie comum	Kg	10





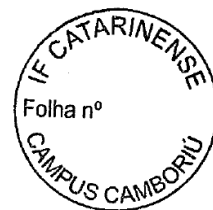
Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

182	<b>LARANJA PERA FRUTA IN NATURA</b> madura, de 1ª qualidade, devem estar ilesas, sem rupturas ou pancadas na casca, coloração uniforme.	Kg	500
183	<b>LEGUMES É MIX DE LEGUMES PARA SOPA EM CUBOS É</b> Batata Baroa, Cenoura, Chuchu e Abobrinha <b>em cubos</b> . Embalagem <b>A VÁCUO</b> . Validade: 05 dias mantendo fechado e sob refrigeração.	Kg	100
184	<b>LIMÃO TAITI FRUTA IN NATURA</b> de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, maduras e com coloração uniforme.	Kg	50
185	<b>MAÇA</b> nacional <b>IN NATURA</b> espécie <b>ROYAL GALA</b> , categoria 2, classe 110, peso limite inferior/superior de 157 e 171 gramas, armazenada em caixa de papelão de 18 quilos, média de 120 unidades cada caixa.	Kg	1800
186	<b>MAMÃO FORMOSA FRUTA IN NATURA</b> de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, inteiros, sem ferimentos, fruta limpa, livre de pragas e doenças, tamanho médio, com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	Kg	300
187	<b>MANGA PALMER FRUTA IN NATURA</b>	Kg	300
188	<b>MANJERICÃO</b> - verdura <b>IN NATURA</b> , tipo mangericão-alfavaca, espécie comum - alimentação.	Maço	50
189	<b>MELANCIA</b> - fruta <b>IN NATURA</b> com maturação apropriada, de 1ª qualidade, inteira, sem ferimentos, bem hidratadas, livre de pragas e doenças, fruta limpa	Kg	1500
190	<b>PEPINO COMUM É PRÉ-ELABORADO</b> HIGIENIZADO. APRESENTAÇÃO: INTEIRO, CUBOS, PALITO OU RODELAS.	Kg	200
191	<b>PEPINO COMUM</b> legume <b>IN NATURA</b>	Kg	500
192	<b>PEPINO JAPONES LEGUME IN NATURA</b>	Kg	500
193	<b>PERA É</b> fruta pera <b>espécie William IN NATURA</b>	Kg	500
194	<b>PIMENTÃO AMARELO LEGUME IN NATURA</b>	Kg	300
195	<b>PIMENTÃO VERDE LEGUME IN NATURA</b>	Kg	300
196	<b>PIMENTÃO VERMELHO LEGUME IN NATURA</b>	Kg	300
197	<b>PINHÃO - FRUTA IN NATURA</b> , TIPO PINHÃO EMBALAGEM	Kg	100
198	<b>QUIABO - LEGUME IN NATURA</b> . espécie comum	Kg	800
199	<b>REPOLHO ROXO - LEGUME IN NATURA</b> , podado, tamanho médio, novo de 1ª qualidade, inteiro, sem manchas e limpo. validade semanal.	Kg	400
200	<b>REPOLHO ROXO - PRE-ELABORADO</b> , inteiro ou picado	Kg	100
201	<b>REPOLHO VERDE - LEGUME IN NATURA</b> podado, tamanho médio, novo de 1ª qualidade, inteiro, sem manchas e limpo. validade semanal. legume in natura	Kg	500
202	<b>REPOLHO VERDE - PRE-ELABORADO</b> , inteiro ou picado	Kg	200
203	<b>RUCULA- IN NATURA</b>	Kg	100



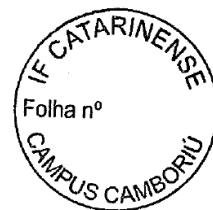
Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

204	<b>SALADA DE FRUTA - PRÉ-ELABORADA:</b> maçã picado, mamão formosa picado, abacaxi picado, melão picado, na proporção de 20% de cada fruta, sem adição de açúcar	Kg	1500
205	<b>SALSINHA - IN NATURA</b>	Maço	500
206	<b>SELETA DE LEGUMES - PRÉ-ELABORADA:</b> batata, cenoura, vagem, brócolis, couve flor, batata salsa, abóbora, na proporção de 20% de cada legume	Kg	1500
207	<b>TANGERINA MURGOT FRUTA IN NATURA</b> . madura, de 1ª qualidade, sem rupturas e/ou pancadas na casca	Kg	600
208	<b>TANGERINA PONKAN . FRUTA IN NATURA</b> madura, de 1ª qualidade, sem rupturas e/ou pancadas na casca	Kg	800
209	<b>TOMATE CEREJA</b> , verdura <b>IN NATURA</b> , aplicação alimentação humana	Kg	1200
210	<b>TOMATE IN NATURA - IN NATURA</b> tomate: Grupo Redondo, sub Grupo Pintado ou Rosado, classe médio e tipo especial. Portaria nº553/95	Kg	4000
211	<b>TOMILHO - VERDURA IN NATURA</b> , espécie comum	Maço	50
212	<b>UVA ITALIA</b> , madura, fruta <b>IN NATURA</b> de 1ª qualidade, nova e íntegra.	Kg	100
213	<b>UVA NIAGARA, Espécie Niágara ROSADA</b> madura, fruta <b>IN NATURA</b> de 1ª qualidade, nova e íntegra.	Kg	800
214	<b>UVA NIAGARA, Espécie Niágara PRETA</b> madura, fruta <b>IN NATURA</b> de 1ª qualidade, nova e íntegra.	Kg	100
215	<b>UVA RUBI</b> , madura, fruta <b>IN NATURA</b> de 1ª qualidade, nova e íntegra.	Kg	500
216	<b>VAGEM - IN NATURA</b>	Kg	400
217	<b>VAGEM - PRE-ELABORADA</b> - inteiro ou picado	Kg	200
218	<b>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO DURO</b> , APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, VALIDADE 12 MESES, PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 328292)	Kg	500
219	<b>CREME DE CONFEITEIRO PRONTO.</b> INGREDIENTES: Açúcar, amido de milho modificado, espessante alginato de sódio, sal, aroma idêntico ao natural de baunilha, corante beta caroteno e conservante sorbato de potássio. Pó de coloração branca e odor característico. Não contém glúten.Rendimento Rende 3 kg de creme.Preparo com leite frio e apenas 2 minutos. EMBALAGEM:Pacotes de 1kg cada. Prazo de Validade: o produto tem validade de 6 meses.	KG	200
220	<b>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE</b> , APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 325660)	Kg	1000
221	<b>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MIOLO ALCATRA</b> , APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, DESOSSADA, CONGELADA, PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 397623)	Kg	1000



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

222	<b>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PATINHO</b> , APRESENTAÇÃO <b>BIFE À MILANESA JÁ EMPANADO</b> CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 314189)	Kg	500
223	<b>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO PATINHO</b> , APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA / EMBALAGEM INDIVIDUAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF VALIDADE 12 MESES (CATMAT 372891)	Kg	800
224	<b>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO</b> CONTRA-FILÉ, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA CONGELADA PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 321363)	Kg	700
225	<b>CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO</b> MUSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA CONGELADA PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 255937)	Kg	500
226	<b>FILE DE PEIXE</b> PRE . PREPARADO, <b>EMPANADO</b> , TEMPERADO, PRÉ FRITO, ESPÉCIE MERLUSA CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, SEM PELE, PESO DE CADA FILÉ 130 a 180 GRAMAS, VALIDADE 12 MESES (CATMAT NÃO HÁ)	Kg	1000
227	<b>CARNE FRANGO</b> , TIPO FILÉ DE PEITO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS <b>EMPANADO</b> PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 304333)	Kg	1000
228	<b>SALSICHA</b> , ORIGEM CARNE SUÍNA, TEMPERATURA CONSERVAÇÃO -12, PRAZO VALIDADE 120 PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 216662)	Kg	800
229	<b>HAMBURGUER</b> DE CARNE 100% BOVINA, TIPO TEMPERADO, APRESENTAÇÃO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM PROTEÍNA DE SOJA, PESO 56 GRAMAS, EMBALAGEM INDIVIDUAL, CONGELADA A -18°C, EMBALAGEM ÍNTEGRA E EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM COM DATA DE PRODUÇÃO IGUAL OU INFERIOR A 1MÊS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE 120 DIAS PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 234389)	Unidade	22000
230	<b>CARNE AVE PROCESSADA, TIPO PERU</b> , APRESENTAÇÃO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS INTEIRO/TEMPERADO/COM TERMÔMETRO PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 385493)	Kg	50
231	<b>CARNE FRANGO</b> , TIPO <b>EMPANADO</b> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TEMPERADA, COZIDA, CONGELADA A MENOS DE 12 GRAUS, VALIDADE 120 DIAS PROVENIENTE DE FRIGORIFICO COM SIF (CATMAT 309630)	kg	500
232	<b>PEIXE</b> IN NATURA, ESPÉCIE PESCADA AMARELA, APRESENTAÇÃO FILÉ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO, INTERFOLIADO, SEM PELE, TAMANHO GRANDE, VALIDADE 12 MESES (CATMAT 217523)	Kg	700



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

233	<b>OVO DE GALINHA.</b> Ovos de galinha vermelhos - Classe L . Grande . peso entre 63 a 73 gramas (equivale a 60g sem a casca). Casca limpa, íntegra, sem manchas e deformações. Embalagem primária: bandejas com 30 unidades e em caixas de papelão, lacradas. Embalagem secundária: em caixas que deverão ter selo de procedência com data de validade e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem da ANVISA	Bandeja 30 ovos	800
-----	--	-----------------	-----

**Obs.: A entrega dos materiais deverá ocorrer no Campus Camboriú do Instituto Federal Catarinense a ser entregue no seguinte endereço: Rua Joaquim Garcia s/n - Bairro Centro É Camboriú/SC É CEP: 88.340-055; Setor de Almoxarifado.**

### 3. VALOR DE REFERÊNCIA

**3.1** Os valores unitários de referência foram obtidos através de média aritmética simples dos valores das pesquisas de mercado, estando compatíveis com os praticados no mercado e no âmbito da administração pública, conforme comprovado através da Planilha de Custos constante no processo. Valor total estimado: R\$ 1.598.519,85

### 4. DAS AMOSTRAS

**4.1** Não serão solicitadas amostras.

### 5. CLASSIFICAÇÃO DE OBJETO COMUM

**5.1** Os itens que integram o objeto da presente licitação enquadram-se na classificação de serviço comum, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.

### 6. DA CONTRATAÇÃO, DO PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO

**6.1 A CONTRATAÇÃO PARA O FORNECIMENTO DOS ITENS SERÁ DE FORMA PARCELADA**, de acordo com a necessidade do órgão, e será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993;

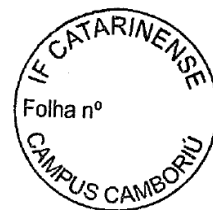
**6.2** A quantidade contratada deverá ser entregue no setor de almoxarifado do órgão solicitante, em até 07 (sete) dias úteis após a retirada da Nota de Empenho ou, quando for o caso, conforme estabelecido na descrição do item constante no item 2.2 do presente Termo, devidamente acompanhados da Nota Fiscal;

### 7. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

**7.1** O recebimento do objeto deverá ser efetuado pelo Chefe do Almoxarifado e pela Coordenadora Especial de Comunicação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Reitoria, e deverão ser recebidos da seguinte forma:

**7.1.1** Provisoriamente, pelo Chefe do Almoxarifado, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da entrega dos materiais no Setor de Almoxarifado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Campus Camboriú, para posterior verificação da conformidade do material com as especificações exigidas.

**7.1.2** Definitivamente, pelo setor solicitante, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da conformidade qualitativa e quantitativa dos materiais.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**7.2** Constatado que o objeto recebido não atende as especificações estipuladas neste Termo de Referência, o órgão responsável pelo recebimento expedirá ofício à empresa vencedora, comunicando e justificando as razões da recusa, e ainda, notificando-a a efetuar o fornecimento do objeto em questão no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sendo que todas as despesas tais como: frete, impostos, taxas, tributos, fretes, seguros e demais custos ou encargos fiscais previstos na legislação pertinente, bem como os constantes na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e civil decorrente, ocorrerão por conta da empresa adjudicatária.

**7.2.1** Decorrido o prazo estipulado na notificação, sem que tenha havido a troca do objeto recusado, o setor de almoxarifado do solicitante dará ciência à Diretoria de Administração e Planejamento da CONTRATANTE, através de Comunicação Interna, a fim de que se proceda à abertura de processo de penalidade contra a empresa, de acordo com as normas contidas na Lei 8.666/93 e alterações, para aplicação das penalidades previstas no Edital.

**7.3** Serão recusados os materiais/bens imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações e/ou que não estejam adequados para uso;

**7.4** Os bens deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local de entrega.

**7.5** A despesa relativa a entrega do objeto correrá por conta exclusiva da contratada.

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

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE:**

### **8.1 A Contratada obriga-se a:**

**8.1.1** Cumprir fielmente, além da Lei nº 8.666/93, o estipulado no Edital, no termo de referência e seus Anexos, na sua proposta e em especial:

**8.1.1.1** Efetuar a confecção e a entrega do objeto na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e de sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia e/ou validade.

**8.1.1.2** Cumprir fielmente esta norma, de forma que os serviços relacionados sejam executados com esmero e perfeição.

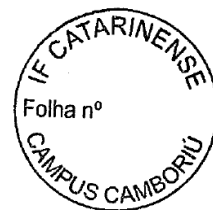
**8.1.1.3** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

**8.1.1.4** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Contratante.

**8.1.1.5** Providenciar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a correção de falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE.

**8.1.1.6** Manter, durante toda a contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.





**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú**

**8.1.1.7** Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões.

**8.1.1.8** Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.

**8.1.1.9** Cumprir e fazer cumprir seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto deste termo de referência, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.

**8.1.1.10** Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços em si.

**8.1.1.11** Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificados em dependência da CONTRATANTE.

**8.1.1.12** Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.

**8.1.1.13** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

**8.1.1.14** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

**8.1.1.15** Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados.

**8.2 A Contratante obriga-se a:**

**8.2.1** Receber provisória e definitivamente o objeto, conforme especificações, prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

**8.2.2** Acompanhar e fiscalizar, através de servidor ou comissão especialmente designada, o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.

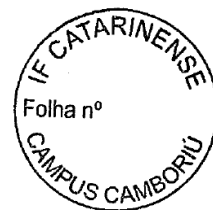
**8.2.3** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

**8.2.4** Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente.

**8.2.5** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do contrato.

**8.2.6** Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas no edital e na licitação.

**8.3** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 9. MEDIDAS ACAUTELADORAS

**9.1** Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## 10. PERIODICIDADE DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**10.1** A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

## 11. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

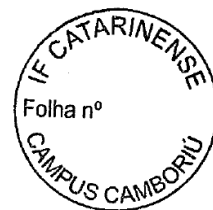
**11.1** As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação correrão, no exercício de 2016, à conta do Orçamento Geral da União, Programa de Trabalho: 108785, fonte: 0112000000, Elemento de Despesa: 3.3.90.30. As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação que, por ventura ocorrerem em exercício futuro, correrão a conta dos créditos orçamentários então vigentes.

## 13. DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

**13.1** O Diretor-Geral Substituto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Camboriú, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei Nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações, Lei nº 10.520/02, de 17/07/02, Decreto nº 5.450/05, de 31/05/2005, e Decreto 7.892/2016 de 23/01/2016 aprova o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico(SRP).

**Camboriú (SC), 14 de Setembro de 2016.**

Rogério Luis Kerber  
Diretor Geral  
Port. 291/16 de 26/01/2016, D.O.U de 27/01/2016



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**ANEXO II É PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 12/2016**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 12/2016**

PROCESSO Nº 23350.000907/2016-70  
VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

A **UNIÃO**, por intermédio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Camboriú, ente autárquico, com sede na Rua Joaquim Garcia s/n, Bairro Centro, em Camboriú/SC, CEP 88340-055, Fone: (47) 2104 0800, Fax (47) 2104 0800, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 10.635.424/0004-29, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo seu Diretor Geral, Senhor Rogério Luis Kerber, brasileiro, casado, residente e domiciliado na Rua Joaquim Garcia s/n, Cidade de Camboriú/SC, CEP 88340-055, CPF nº 434.084.430-68, nomeado pela Portaria nº 291/IFC/2016, de **26/01/2016**, publicada em **27/01/2016**, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº 291/IFC/2016 de 26/01/2016, publicada em **27/01/2016**.

Nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 7.892, de 2013; do Decreto nº 3.555, de 2000; do Decreto nº 5.450, de 2005; do Decreto nº 3.722, de 2001; do Decreto nº 2.271, de 1997; da Instrução Normativa nº. 2 de 11/10/2010 do MPOG, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 1993, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 12/2016**, conforme Ata publicada em **XX/XX/XXXX** e homologada pelo **XXXX**; resolve:

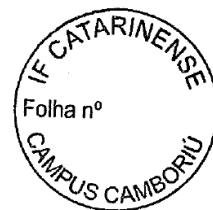
REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir enumerados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **XXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXX**, com sede na **XXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXX**, cuja proposta foi classificada em **XX** lugar no certame.

**CLÁUSULA PRIMEIRA É DO OBJETO**

1.1 O objeto desta Ata é o registro de Preços para eventual **aquisição GENEROS ALIMENTÍCIOS para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense É Campus Camboriú e demais órgãos participantes**, conforme especificações constantes do Termo de Referência . Anexo I, demais condições deste edital e de acordo com os itens, quantidades e valores estabelecidos abaixo:

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
XX	XX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXX	XXXXXX

1.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**CLÁUSULA SEGUNDA É DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES**

**2.1** O órgão gerenciador desta Ata de Registro de Preços será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Campus Camboriú e as outras instituições relacionadas no Edital do Pregão eletrônico de Registros de Preços nº12/2016 serão órgãos participantes.

**2.1.1** Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do SRP de acordo com o Decreto 7.892/2013, em especial seu Art. 5º, e ainda o seguinte:

**2.1.1.1** Providenciar a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;

**2.1.1.2** Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;

**2.1.1.3** Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de servidor designado, nos termos da art.67 da lei nº. 8.666/93;

**2.1.1.4** Permitir o acesso de funcionários da Contratada, devidamente credenciados, às dependências do IF Catarinense ou dos Órgãos Participantes e a dados e informações necessários ao desempenho das atividades previstas;

**2.1.1.5** Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao serviço que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada;

**2.1.1.6** Relacionar-se com a empresa exclusivamente por meio de pessoa por ela indicada;

**2.1.1.7** Assegurar-se que os preços contratados estão compatíveis com os praticados no mercado de forma a garantir que os mesmos continuem mais vantajosos para o IF Catarinense.

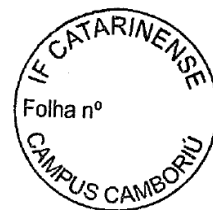
**2.1.1.8** Notificar, por escrito, à Contratada a ocorrência de quaisquer imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

**2.1.1.9** Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratado, sem ônus para o IF Catarinense . Reitoria e demais instituições (Órgãos Participantes), se executados em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência;

**2.1.2** Caberá aos Órgãos Participantes o cumprimento do Decreto 7.892 de 23/ 01/2013, em especial seu Art. 6º, inclusive, indicar o gestor do contrato, ao qual além das atribuições previstas no Termo de Referência e no art. 67 da Lei nº 8.666/93, compete:

**2.1.2.1** Promover consulta prévia junto ao Órgão Gerenciador, quando da necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor, os respectivos quantitativos e os valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;

**2.1.2.2** Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem, quanto à sua utilização;



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

**2.1.2.3** Zelar, após receber a indicação do fornecedor, pelos demais atos relativos ao cumprimento, pelo mesmo, das obrigações assumidas, e também, em coordenação com o Órgão Gerenciador, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas;

**2.1.2.4** Informar ao Órgão Gerenciador, quando de sua ocorrência, a recusa do fornecedor em atender às condições estabelecidas no edital, firmadas na Ata de Registro de Preços, as divergências relativas à execução do objeto contratado e a recusa do mesmo, se for o caso, em receber a Nota de Empenho ou assinar o contrato;

**2.1.2.5** Os órgãos participantes do registro de preços deverão, quando da necessidade de contratação, recorrerem ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, para que este proceda a indicação do fornecedor e respectivos preços a serem praticados.

**2.2** Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública federal que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto 7.892/2013 e na Lei nº 8.666/93.

**2.2.1** Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

**2.2.2** Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as disposições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

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

**2.2.4** As adesões de que trata o art. 22 do Decreto 7.892/2013, se houver, não excederão, na totalidade, **ao quántuplo do quantitativo de cada item registrado** na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

**2.2.5** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

**2.2.6** Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**2.2.7** É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais a adesão a ata de registro de preços da Administração Pública Federal.

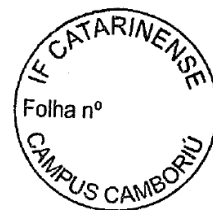
**2.2.8** Todo órgão, antes de contratar com o fornecedor registrado, deve assegurar-se que a contratação atende a seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, conforme art. 7º do Decreto 7.892/2013.

### CLÁUSULA TERCEIRA É DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú



**3.1** A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, no período de **xx/xx/2016** a **xx/xx/2017**.

**CLÁUSULA QUARTA É DA REVISÃO E CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**4.1** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**4.2** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

**4.2.1** Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

**4.2.2** Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

**4.2.3** Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**4.3** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

**4.3.1** Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

**4.3.2** Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**4.4** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**4.5** Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

**4.6** O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

**4.6.1** Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**4.6.2** Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

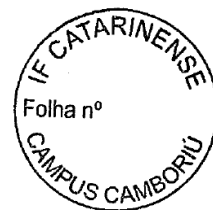
**4.6.3** Não aceitar reduzir o preço registrado, nos termos desta Ata;

**4.6.4** Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

**4.6.5** Não manter as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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

**4.7** O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado e comprovado.

**4.8** Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

#### **CLAÚSULA QUINTA É DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES**

**5.1** A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

**5.2** As condições de fornecimento constam no Termo de Referência e nesta Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

**5.3** O Órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, para comunicar o recebimento e/ou para efetuar a retirada da Nota de Empenho de despesa ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

**5.3.1** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

**5.4** Antes da emissão da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, a Contratante realizará consulta ~~on~~ line+ao SICAF e aos demais sítios oficiais da(s) autoridade(s) administrativa(s) vinculada(s) especificados no edital, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

**5.5** É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

**5.6** Durante a vigência do contrato, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

#### **CLAÚSULA SEXTA É DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE**

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

#### **CLAÚSULA SÉTIMA É DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**7.1** Os prazos e as condições da aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência.

#### **CLAÚSULA OITAVA É DO PAGAMENTO**

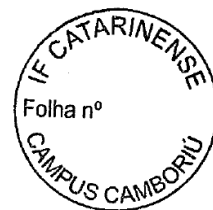
**8.1** O pagamento será efetuado conforme previsão contida no Instrumento Convocatório.

#### **CLAÚSULA NONA É DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO OBJETO**

**9.1** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o [§ 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#), conforme o § 1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

#### **CLAÚSULA DÉCIMA É DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**10.1** O fornecimento do objeto da presente Ata de registro de preços será acompanhado e fiscalizado por



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú

servidor designado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense . Campus Camboriú, que anotarás em registro próprio as ocorrências relacionadas com a entrega, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

#### **CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA É DAS SANÇÕES**

**11.1** A disciplina das sanções são as previstas no Instrumento Convocatório.

#### **CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA É DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**12.1** Será anexada a esta Ata uma cópia do Termo de Referência.

**12.2** Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº **0012/2016** e a proposta da empresa.

**12.3** Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, do Decreto nº 3.555, de 2000, do Decreto nº 7.892, de 2013, da Lei nº 8.078, de 1990 . Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, do Decreto nº 2.271, de 1997, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

**12.4** As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade de Itajaí/SC, Subseção Judiciária de Itajaí, Seção Judiciária de Santa Catarina, com exclusão de qualquer outro.

E para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor e forma, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e pelas testemunhas abaixo assinadas que a tudo assistiram.

**Camboriú/SC, xx de xxxxxx de 2016**

\_\_\_\_\_  
Representante do Órgão

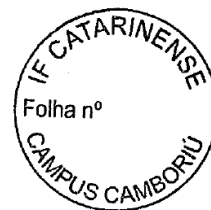
\_\_\_\_\_  
Representante da Empresa

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense . Campus Camboriú



**ANEXO III**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO**

[EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]

Razão Social: \_\_\_\_\_  
CNPJ \_\_\_\_\_  
Endereço \_\_\_\_\_  
Fone/Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
Banco, a Agência e número da Conta Corrente: \_\_\_\_\_

ITEM	QTDE	UN	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
TOTAL					

Declaramos que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a partir da entrega definitiva da proposta, nos termos do edital.

Declaramos que os preços apresentados são absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, dentre outros, nos termos do edital.

DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /2016.

ASSINATURA/ CARIMBO EMPRESA