



IF SERTÃO-PE

PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 02/2013

Regido pela Lei nº 10.520/2002, pelo Decreto nº 6.204/07, Decreto nº 5.450/2005, Decreto nº 7.892/2013, Lei complementar 123/05 e subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

OBJETO:	Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar e utilização em aulas práticas no curso de tecnologia em alimentos do IF Sertão PE.
----------------	--

PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

SESSÃO PÚBLICA

DATA: 11/04/2013	HORÁRIO: às 14h00min horas (Horário de Brasília)
-------------------------	---

Pregoeiro Antonio Gomes Barroso de Sá	Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano <i>Campus Petrolina.</i>
Equipe de apoio Eruleide Galvão Santana Ednaldo de Araújo Pereira Paulo Tavares Matias de Andrade	BR 407, km 08 - Bairro Jardim São Paulo, CEP:56314-520 Petrolina-PE Telefone: (87) 2101-4344 E-mail: cp.cpl@ifsertao-pe.edu.br



ÍNDICE

PREÂMBULO

SEÇÃO I - DO OBJETO

SEÇÃO II - DA DESPESA

SEÇÃO III – DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

SEÇÃO IV – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

SEÇÃO V – DO TRATAMENTO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS

SEÇÃO VI – DA HABILITAÇÃO

SEÇÃO VII – DO CREDENCIAMENTO

SEÇÃO VIII – DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL

SEÇÃO IX – DA PROPOSTA

SEÇÃO X – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

SEÇÃO XI – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

SEÇÃO XII - DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

SEÇÃO XIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

SEÇÃO XIV – DA DESCONEXÃO DO PREGOEIRO

SEÇÃO XV – DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS ME/EPP E EQUIPARADOS

SEÇÃO XVI - DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE

SEÇÃO XVII - DA NEGOCIAÇÃO

SEÇÃO XVIII – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

SEÇÃO XIX - DA VERIFICAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

SEÇÃO XX – DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

SEÇÃO XXI - DA AMOSTRA

SEÇÃO XXII – DOS RECURSOS

SEÇÃO XXIII - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

SEÇÃO XXIV – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

SEÇÃO XXV – DA VIGÊNCIA DA ATA

SEÇÃO XXVI – DA ALTERAÇÃO E DO CANCELAMENTO

SEÇÃO XXVII – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

SEÇÃO XXVIII – DO INSTRUMENTO DO CONTRATO

SEÇÃO XXIX – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

SEÇÃO XXX – DO PREÇO

SEÇÃO XXXI – DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR

SEÇÃO XXXII - DAS OBRIGAÇÕES DO IF Sertão PE

SEÇÃO XXXIII – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

SEÇÃO XXXIV – DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

SEÇÃO XXXV – DA RESPONSABILIDADE DO LICITANTE VENCEDOR

SEÇÃO XXXVI – DA GARANTIA DO PRODUTO

SEÇÃO XXXVII – DO PAGAMENTO

SEÇÃO XXXVIII – DA RESCISÃO DO CONTRATO

SEÇÃO XXXIX – DAS SANÇÕES

SEÇÃO XL – DA REVOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

SEÇÃO XLI – DA ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO

SEÇÃO XLII – DO FORO

SEÇÃO XLIII – DISPOSIÇÕES FINAIS

SEÇÃO XLIV – DOS ANEXOS



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO Nº 02/2013

PREÂMBULO

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TENOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – *Campus Petrolina*, mediante seu Diretor Geral, torna público para conhecimento dos **interessados** que na data, horário e local indicados, fará realizar licitação na modalidade **Pregão Eletrônico para Registro de Preços, do tipo menor preço por item, para eventual aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar e utilização em aulas práticas no curso de tecnologia em alimentos do IF Sertão PE**, conforme as condições estabelecidas neste edital e seus anexos. O procedimento licitatório observará integralmente as disposições da **Lei nº 10.520/2002**, do **Decreto nº 5.450/2005**, da **Lei Complementar nº 123/2006**, do **Decreto nº 6.204/2007**, **Decreto nº 7.892/2013** e, subsidiariamente, da **Lei nº 8.666/1993**.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TENOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – *Campus Petrolina*

PREGÃO ELETRÔNICO	:	02/2013
PROCESSO Nº	:	23415.000144/2012-31
DATA DE ENVIO DAS PROPOSTAS:	:	a partir da publicação
DATA DA REALIZAÇÃO	:	11 de abril de 2013.
HORÁRIO	:	a partir das 14h00min
LOCAL	:	www.comprasnet.gov.br

SEÇÃO I - DO OBJETO

1. A presente licitação tem como objeto o registro de preços para eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR E UTILIZAÇÃO EM AULAS PRÁTICAS NO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DO IF SERTÃO PE.**, conforme especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I.

1.1 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no Comprasnet e as especificações técnicas constantes no Termo de Referência - Anexo I, o licitante deverá obedecer a este último.

SEÇÃO II - DA DESPESA

3. A despesa com a aquisição do objeto é estimada em R\$



3.640.095,31 (três milhões seiscentos e quarenta mil e noventa e cinco reais e trinta e um centavos), conforme o orçamento estimativo disposto no Termo de Referência – Anexo I.

SEÇÃO III - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

4. O órgão gerenciador do pregão será o IF SERTÃO – PE/ Campus Petrolina (UASG 158499). São Órgãos participantes do pregão:

- IF Sertão PE – Campus Petrolina Zona Rural UASG 158278
- IF Sertão PE – Campus Salgueiro UASG 158568
- IF Sertão PE – Campus Floresta UASG 158500

4.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto nº 7.892, de 2013, e na Lei nº 8.666, de 1993.

4.1.1 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, dependendo dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

4.1.2 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

4.1.3 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, 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 aderirem.

4.2 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 Decreto nº 7.892, de 2013.

SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO



5. Poderão participar deste Pregão os interessados ou empresas cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto, que estiverem credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e (desnecessidade de credenciamento prévio no SICAF) perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio www.comprasnet.gov.br, bem como os interessados que preenchem os requisitos previstos na Seção VI deste edital.
6. O cadastramento no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos ou entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que participam do Sistema Integrado de Serviços Gerais - SISG, localizada nas Unidades da Federação.
7. Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições previstas neste edital e seus anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos na **Seção VI** deste edital, que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
8. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.
9. Não poderão participar deste Pregão:
 - 9.1. Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.
 - 9.1.1. Excepciona-se o disposto acima, nos casos em que tais sociedades apresentem autorização específica dos sócios para contratar com a Administração objeto diverso do previsto no contrato social ou estatuto;
 - 9.1.2. A autorização assemblear deverá observar as regras de convocação e de quórum para instauração e deliberação previstas em lei para cada tipo de sociedade.
 - 9.1.3. Para fins de comprovação, o licitante deverá apresentar a ata da assembleia ou o documento equivalente.
 - 9.2. Empresas ou sociedades estrangeiras que não funcionem no país;
 - 9.3. Empresas impedidas de licitar e contratar com a União (Art. 7º, da Lei nº 10.520/2002 e art. 28 do Decreto nº 5.450/2005) ou suspensas temporariamente de participar de licitação ou impedidas de contratar com o IF Sertão – PE (Art. 87, III, da Lei nº 8.666/93);
 - 9.4. Entidades empresariais proibidas de licitar ou celebrar contratos administrativos com a Administração Pública, conforme legislação vigente, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;



- 9.5. Empresas em processo falimentar, em processo concordatário, em recuperação judicial ou extrajudicial ou em concurso de credores;
 - 9.6. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
10. Só participarão da reabertura da sessão pública, prevista na Seção XI, os licitantes que informarem seus endereços eletrônicos, em campo próprio disponibilizado pelo sistema, após a fase de aceitação, caracterizando renúncia a esta possibilidade a ausência de manifestação neste momento.

SEÇÃO V – DO TRATAMENTO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS

11. No caso de participação de microempresas ou empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, notadamente os seus arts. 42 a 49.
 - 11.1. O enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, observando-se a inoccorrência de quaisquer dos impedimentos do § 4º do mesmo artigo.
 - 11.2. No caso de participação de sociedade cooperativa com receita bruta igual ou inferior a R\$2.400.000,00, em conformidade com as disposições do art. 34 da Lei nº 11.488/2007 e do art. 3º, §4º, VI da Lei Complementar nº 123/2006, a sociedade cooperativa receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.
 - 11.3. A pessoa física ou o empresário individual enquadrado nos limites definidos pelo art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, às microempresas e empresas de pequeno porte.
12. A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº 123/2006 independe da habilitação da microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado para a obtenção do regime tributário simplificado.
13. Os licitantes que se enquadrarem nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e nem possuírem quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo citado, deverão apresentar declaração, sob as penas da lei, de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, estando aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da referida Lei Complementar (Art. 11 do Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007).



13.1. A declaração acima exigida deverá ser manifestada em campo próprio do sistema como condição de participação no pregão na qualidade de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, a fim de viabilizar a preferência e os demais benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006. Caso inexistente campo próprio no sistema eletrônico, a declaração deverá ser enviada ao pregoeiro até a data e horário marcados para abertura da sessão.

14. A sociedade que deixar de atender a exigência do **item 13** e seu subitem não poderá fazê-lo posteriormente. Nesse caso, a não apresentação da declaração importará na renúncia pelo interessado do tratamento consagrado na Lei Complementar nº 123/06.
15. A identificação das microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparados na sessão pública do pregão eletrônico só deverá ocorrer após o encerramento dos lances, de modo a impedir a possibilidade de conluio ou fraude no procedimento.

SEÇÃO VI – DA HABILITAÇÃO

16. A habilitação dos licitantes poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, e por meio da documentação complementar especificada neste edital.
17. O licitante, que esteja com a habilitação parcial e com documentação válida junto ao SICAF, poderá deixar de apresentar os documentos de habilitação que já constem do Sistema.
18. O licitante não cadastrado no SICAF deverá apresentar os documentos a que se refere o **item 22** desta Seção.
19. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.
20. Para fins de habilitação, serão aceitas certidões expedidas pelos órgãos da administração fiscal e tributária emitidas pela internet, nos termos do art. 35 da Lei nº 10.522/02.
21. Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão ser apresentados:

21.1. Na forma prevista na Instrução Normativa MARE Nº 5 de julho de 2005, item 2.2 e demais subitens no que se aplicar e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome da licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física;

21.2. Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;

21.3. Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;



21.4. Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório ou por servidor qualificado do IF Sertão - PE.

22. Para habilitação na licitação, exigir-se-á dos interessados documentação relativa a:

- 22.1. Habilitação Jurídica;
- 22.2. Qualificação econômico-financeira;
- 22.3. Regularidade fiscal e trabalhista;
- 22.4. Qualificação técnica e
- 22.5. Documentação complementar.

23. Documentos relativos à habilitação jurídica:

- 23.1. Cédula de identidade (apenas para licitante pessoa física);
- 23.2. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 23.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 23.4. Decreto de autorização em se tratando empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 23.5. Em caso de cooperativas: a) Inscrição do ato constitutivo deve estar acompanhada de prova dos responsáveis legais; b) Registro na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver; c) Ata de Fundação; d) Estatuto Social com a Ata da Assembleia que o aprovou; e) Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia que os aprovou; f) Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e g) Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação (art. 19, § 3º da IN SLTI/MPOG nº 02/2008).

24. Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:

- 24.1. Certidão negativa de falência, insolvência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede do licitante pessoa jurídica ou empresário individual;
- 24.2. Certidões negativas de execução patrimonial expedidas pelos distribuidores das justiças estadual e federal do domicílio do licitante pessoa física;
- 24.3. 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, podendo ser



atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

24.3.1. 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.

24.4. A comprovação exigida nos **itens 24.3. e 24.3.1.** deverá ser feita da seguinte forma:

24.4.1. No caso de sociedades anônimas, cópia autenticada do balanço patrimonial e demonstrações contábeis, publicados no Diário Oficial do Estado/ Distrito Federal ou, se houver, do município da sede da empresa;

24.4.2. No caso de empresas de responsabilidade limitada, cópia autenticada das páginas do Livro Diário, contendo Termo de Abertura, Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis e Termo de Encerramento, com o respectivo registro na Junta Comercial e, no caso de sociedades simples (cooperativas), no cartório competente.

25. O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do último balanço patrimonial ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, atestando a boa situação financeira:

LG= Liquidez Geral – superior a 1

SG= Solvência Geral – superior a 1

LC= Liquidez Corrente – superior a 1

Sendo,

$LG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$

$SG = AT / (PC + ELP)$

$LC = AC / PC$

Onde:

AC= Ativo Circulante

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

ELP= Exigível a Longo Prazo

AT= Ativo Total



26. A empresa que apresentar resultado igual ou menor do que 1 (um) em quaisquer dos índices acima referidos deverá comprovar capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor cumulativo de todos os contratos a serem celebrados pelo licitante, para efeito de garantia ao adimplemento do contrato ulteriormente celebrado.
27. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
28. Documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista:
- 28.1. Prova de inscrição do licitante no Cadastro Nacional de pessoa jurídica (CNPJ);
 - 28.2. Prova de inscrição do licitante no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
 - 28.3. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - 28.4. Prova de regularidade perante:
 - 28.4.1. A Fazenda Federal, mediante certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à dívida ativa da União, por elas administrados;
 - 28.4.2. As Fazendas Estadual e Municipal, ambas do domicílio ou sede do licitante.
 - 28.5. Certidão específica, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, quanto às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social e da União, por ela administradas;
 - 28.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) por meio de apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.
 - 28.6.1. Caso o licitante pessoa física não seja empregador, deverá, em substituição ao CRF, declarar tal fato.
 - 28.7. 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](#).



29. Quando o contrato for executado por filial da empresa, o licitante deverá comprovar a regularidade fiscal e trabalhista da matriz e da filial.
30. As certidões de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista dos licitantes deverão ser apresentadas dentro do prazo de validade estabelecido em lei ou pelo órgão expedidor, ou, na hipótese de ausência de prazo estabelecido, deverão estar datadas dos últimos 180 dias contados da data da abertura da sessão pública.
31. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, bem como dos equiparados com receita bruta anual igual ou inferior a R\$2.400.000,00, enquadrados nos termos no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e art. 3º, §4º, VI da Lei Complementar nº 123/2006, somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação. (art. 42 da Lei Complementar nº 123/07 e Art. 4º do Decreto nº 6.204/2007).
32. As microempresas, as empresas de pequeno porte e seus equiparados, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43 da LC nº 123/06).
- 32.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 43, §1º, da LC nº 123/06);
- 32.2. A declaração do vencedor de que trata o subitem 32.1. acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal (art. 4º, § 2º, do Decreto 6.204/07);
- 32.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, nos termos da Seção XI, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
33. Qualificação técnica:
- 33.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Pregão, que se fará através de apresentação de atestado em nome do licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- 33.2. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.
34. Documentação complementar:



34.1. Declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal – Anexo III;

34.2. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, nos termos do item 7.1., inciso IV, da Instrução Normativa MARE nº 05/95 – Anexo II;

34.3. A pessoa que assinar os documentos exigidos na documentação complementar prevista no item anterior deverá comprovar que detém poderes para agir em nome do licitante.

35. Constatado o atendimento às exigências previstas neste Edital, o licitante será declarado habilitado.

SEÇÃO VII – DO CREDENCIAMENTO

36. O licitante deverá estar previamente credenciado no sistema “Pregão Eletrônico”, no sítio www.comprasnet.gov.br.

37. O credenciamento far-se-á mediante a atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverá informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

38. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica.

39. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao IF Sertão - PE responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

40. A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando cancelada por solicitação do credenciado ou em virtude de sua inabilitação perante o SICAF.

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

SEÇÃO VIII – DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL

42. Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica.



42.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

42.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

43. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no edital.

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

45. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo pregoeiro deverão ser autuados no processo licitatório e estar disponíveis para consulta por qualquer interessado.

SEÇÃO IX – DA PROPOSTA

46. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

46.1. O licitante deverá, na forma expressa no sistema eletrônico, apresentar a proposta de preços de forma detalhada, descrevendo o produto ofertado, indicando a marca, modelo, quantidade, prazos de validade, de garantia e de entrega, no que for aplicável, bem como os valores unitários e totais.

46.2. O licitante deverá observar o valor máximo especificado no Termo de referência.

47. Nos preços ofertados já deverão estar inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e as despesas decorrentes da execução do objeto. O Imposto de Renda de Pessoa Jurídica – IRPJ – e a Contribuição Social sobre o Lucro Líquido – CSLL -, que não podem ser repassados à Administração, não serão incluídos na proposta apresentada.

48. As propostas terão validade de 60 (sessenta dias) contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

49. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

50. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa a desclassificação da proposta.

51. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

52. Cabe 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

SEÇÃO X – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

53.A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, [no sítio www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

54.A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

SEÇÃO XI – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

55.A sessão pública poderá ser reaberta:

55.1 Quando o licitante detentor do lance mais vantajoso não comprovar seus requisitos de habilitação, tiver sua amostra rejeitada, houver erro na aceitação do preço, ou não assinar a ata; e

55.2 Nas hipóteses de provimento de recurso que levem à anulação de atos anteriores a realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública.

56.Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

56.1. O licitante subsequente, sendo respeitada a ordem de classificação, e observadas as regras de desempate da Seção XVI será convocado tendo por base o próprio preço que ofereceu na sessão de lances;

56.2. O direito de preferência previsto na Seção XV deverá ser recalculado levando-se em consideração o lance apresentado pelo licitante subsequente;

56.3. Existindo ME/EPP ou equiparado dentro do novo critério de preferência, prosseguir-se-á, normalmente, nos termos da Seção XV;

56.4. Finalizado o procedimento previsto na Seção XV, ou inexistindo direito de preferência de ME/EPP ou equiparado, a negociação prevista na Seção XVII será realizada;

56.5. Declarado o vencedor, o procedimento deverá ser registrado em ata e abrir-se-á novo prazo recursal, nos termos da Seção XXII, prosseguindo-se, normalmente, com as demais fases previstas neste Edital.

57.A convocação poderá ser por meio do “chat”, e-mail ou, ainda fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.



58. A convocação feita por meio de e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo da responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

SEÇÃO XII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

59. Aberta a sessão o pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

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

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

61. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

SEÇÃO XIII - DA FORMULAÇÃO DE LANCES

62. Aberta a etapa competitiva, os licitantes com propostas classificadas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

62.1. Cada um dos itens do presente Pregão será objeto de lances em separado.

63. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

64. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

65. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do ofertante.

66. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

67. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

68. A identificação das microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados na sessão pública do pregão eletrônico só deverá ocorrer após o encerramento dos lances (Art. 11, parágrafo único, do Decreto nº 6.204/07).



69. O pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível a realização de eventual diligência
70. Realizada a diligência, o pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

SEÇÃO XIV – DA DESCONEXÃO DO PREGOEIRO

71. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
72. No caso da desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasnet.gov.br.

SEÇÃO XV – DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS ME/EPP E EQUIPARADOS

73. Todos os licitantes deverão permanecer conectados até que o pregoeiro possa verificar a ocorrência de um possível empate, pois, caso aconteça, serão tomadas as seguintes providências:
- 73.1. A ME/EPP ou equiparado considerado empatado e mais bem classificado deverá ser convocado, após o término dos lances, para apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame em até 5 (cinco) minutos da convocação, sob pena de preclusão (Art. 45, inciso I c/c § 3º, da LC nº 123/06);
- 73.2. A ME/EPP ou equiparado acima indicado que efetivamente apresente nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, desde que em tempo hábil, e atenda as demais exigências previstas neste Edital terá adjudicado em seu favor o objeto licitado (Art. 45, I, da LC nº 123/06);
- 73.3. Não ocorrendo contratação de ME/EPP ou equiparado na forma do subitem 73.2, serão convocadas as ME/EPP e equiparados remanescentes considerados empatados na ordem classificatória para o exercício do direito de ofertar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame (Art. 45, II, da LC nº 123/06).
74. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao lance mais vantajoso (Art. 44, §§ 1º e 2º, da LC nº 123/06).
- 74.1. O critério de empate (5%) deverá ser aferido segundo o preço obtido antes da negociação prevista na Seção XVII deste Edital.



75. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME/EPP e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio entre aquelas para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.
76. Somente se a contratação de ME/EPP ou equiparado que esteja dentro do critério de empate falhar é que o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora, atendidas as demais disposições deste Edital (§ 1º do art. 45 da LC nº 123/06).
77. O disposto nesta Seção somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME/EPP ou equiparado (Art. 45, § 3º, da LC nº 123/06).

SEÇÃO XVI – DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE

78. Se depois de realizado o procedimento previsto na Seção XV, restar duas ou mais propostas em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência:
- 78.1. Sucessivamente, aos bens e serviços:
- 78.1.1. Produzidos no País;
- 78.1.2. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras.
- 78.1.3. Produzidos ou prestados por sociedades empresariais que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.
- 78.2. Ao licitante pessoa física, que tenha exercido o múnus público de jurado, na condição do art. 439 do Código de Processo Penal.
- 78.3. Na ausência das hipóteses de preferência acima enumeradas ou no caso de concurso entre as hipóteses previstas no item 78.1, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

SEÇÃO XVII - DA NEGOCIAÇÃO

79. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.
80. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

SEÇÃO XVIII - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA



81. Encerrada a etapa de lances e depois de concluída a negociação e verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto às especificações do produto e compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.
- 81.1. O critério de julgamento será o menor preço por item apresentado.
82. O licitante detentor do menor preço deverá imediatamente encaminhar a planilha de custo e formação de preços, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico.
83. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
84. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
85. Será desclassificada a proposta final que:
- 85.1. Contenha vícios ou ilegalidades;
 - 85.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Projeto Básico ou Termo de Referência;
 - 85.3. Apresentar preços finais superiores ao valor máximo estabelecido neste Edital;
 - 85.4. Apresentar preços que sejam manifestamente inexequíveis;
 - 85.5. Não vier a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e à produtividade apresentada.
86. Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida.
87. A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da planilha de custos, desde que não contrariem instrumentos legais, não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta.
88. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do §3º do art. 43 da Lei nº 8.666/93, para efeito de comprovação da exequibilidade.
89. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do IF Sertão - PE para orientar sua decisão. Caso o Órgão não possua, no seu quadro de pessoal, profissionais habilitados para emitirem parecer técnico, poderá ser formulado por pessoa física ou jurídica qualificada.
90. Se a proposta não for aceitável, o Pregoeiro examinará a subsequente, observando os itens 57 e seguintes da Seção XI, e, assim, prosseguindo até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.



91. No julgamento das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/05).

SEÇÃO XIX – DA VERIFICAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

92. Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto às especificações do produto e compatibilidade do preço, o pregoeiro fará consulta ao SICAF, ainda solicitará do respectivo licitante o encaminhamento dos documentos de habilitação, que não tiverem sido previamente encaminhados por meio do sistema eletrônico.

93. Serão desqualificados e não aceitos os documentos que não atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

94. No julgamento da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, 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 e classificação (art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/05).

95. Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro procederá na forma prevista no **item 55**.

96. Quando todos os licitantes forem inabilitados, o pregoeiro poderá fixar-lhes o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novos documentos, escoimados das causas referidas no ato de inabilitação.

SEÇÃO XX – DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

97. A proposta ajustada ao lance final do licitante vencedor e os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, inclusive quando houver necessidade do envio de anexos, deverão ser enviados via fax, para o número (87) 2101-4344, no prazo de 2 (duas) horas, contados da solicitação do Pregoeiro.

98. A proposta, os documentos e os anexos remetidos por fax deverão ser encaminhados, na forma descrita no item 22, no prazo de 03 (três) dias, contado da solicitação do Pregoeiro, ao IF Sertão – PE *Campus* Petrolina BR 407, Km 08 S/N Jardim São Paulo CEP: 56314-520, Petrolina/PE em envelope fechado com os seguintes dizeres:

Ao IF Sertão – PE *Campus* Petrolina

Comissão Permanente de Licitação

Pregão nº 02/2013



99. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado.

100.1 Caso os documentos sejam de procedência estrangeira deverão também ser devidamente consularizados.

SEÇÃO XXI - DA AMOSTRA

100. O Pregoeiro poderá solicitar ao licitante declarado vencedor amostra dos produtos ofertados, catálogo, entre outros, que deverão ser encaminhados à Comissão constituída para este fim, no horário de 8h às 12h e de 14h às 17h, no prazo de 8 (oito) dias, a partir da solicitação.
101. A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, sua marca, número de referência, código do produto e modelo.
102. Os materiais de origem estrangeira deverão apresentar informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.
103. Os produtos apresentados como amostra poderão ser abertos, desmontados, instalados, conectados a equipamentos e submetidos aos testes necessários.
104. Os demais licitantes serão notificados para, querendo, acompanhar a apresentação e análise das amostras ofertadas pelo licitante vencedor.
105. Será rejeitada a amostra que não atender as especificações descritas neste edital.
106. A rejeição da amostra será devidamente fundamentada pelo Pregoeiro.
107. Enquanto não expirado o prazo para entrega da amostra, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações no produto apresentado.
108. Será desclassificada a proposta do licitante que tiver amostra rejeitada ou não entregá-la no prazo estabelecido.
109. Se a amostra for aceita, do quantitativo total a ser entregue pelo licitante vencedor serão subtraídos os produtos apresentados como amostra.
110. Se a amostra for rejeitada, o Pregoeiro examinará a proposta do licitante subsequente, atentando-se para o disposto na “Seção XI - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA” deste Edital. Caso a proposta seja aceita e o licitante habilitado, o pregoeiro solicitará amostra dos produtos ofertados no prazo estabelecido neste Edital.
111. Após a homologação do certame, o licitante terá 8 (oito) dias para retirar a amostra rejeitada no mesmo endereço onde foi entregue. Após esse prazo, não havendo retirada das amostras, essas serão descartadas.



SEÇÃO XXII - DOS RECURSOS

112. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de **40 (quarenta) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.
113. Durante o prazo para manifestação da intenção de recorrer, os licitantes interessados poderão solicitar ao Pregoeiro o envio pelo **e-mail: cp.cpl@ifsertao-pe.edu.br** ou **fax: (87) 2101-4344** dos documentos de habilitação apresentados pelo licitante declarado vencedor do certame ou de qualquer outro documento dos autos.
114. As razões do recurso deverão ser registradas em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
115. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
116. O pregoeiro poderá negar admissibilidade ao recurso:
- 116.1. Interposto fora do prazo definido no edital;
 - 116.2. Quando o recorrente não motivar o pedido.
117. Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do licitante aos autos do processo licitatório ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.
118. Caso os autos do processo não estejam disponíveis para vista dos licitantes interessados, o prazo para recurso será suspenso.
119. Manifestado o interesse de recorrer, e apresentada imediatamente a motivação, o pregoeiro poderá:
- 119.1. Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;
 - 119.2. Motivadamente, reconsiderar a decisão;
 - 119.3. Manter a decisão, encaminhando o recurso para autoridade julgadora.
120. Reconsiderada a decisão pelo pregoeiro, será aberto prazo para os licitantes recorrerem da nova decisão proferida.
121. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



SEÇÃO XXIII – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

122. Não havendo recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.
123. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto ao licitante vencedor.

SEÇÃO XXIV– DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

124. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de **8 (oito) dias**, 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.

124.1 O prazo previsto poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

125. No momento da assinatura do ata a Administração verificará se o licitante mantém as mesmas condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas durante toda a vigência da ata.
126. Caso o vencedor da licitação não faça a comprovação referida no item 121, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, poderá ser convocado outro licitante, para, após a reabertura da sessão pública, conforme as regras previstas na Seção XI, e o atendimento das demais exigências deste Edital, assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.
127. 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.
128. O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

SEÇÃO XXV – DA VIGÊNCIA DA ATA

129. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 meses**, a contar da data de sua assinatura.



SEÇÃO XXVI – DA ALTERAÇÃO E DO CANCELAMENTO DA ATA

130. 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 ao Edital.

SEÇÃO XXVII – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

131. 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 outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos os requisitos pertinentes do parágrafo 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 7.892, de 2013.

131.1 As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

132. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 3 (três) dias úteis, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

133.1 Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

133. Antes da assinatura do Contrato ou da emissão da Nota de Empenho, a Administração realizará consulta “on-line” ao SICAF.

134.1 Na hipótese de irregularidade no cadastro ou habilitação no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 2 (dois) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital.

134. 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 8.666/93, conforme o §1º do art. 12 do Decreto nº 7.892/2013.

135. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

136. A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



137. 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 prestação dos serviços, de tudo dando ciência à Administração.

SEÇÃO XXVIII - DO INSTRUMENTO DO CONTRATO

138. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual e emissão de nota de empenho de despesa.

SEÇÃO XXIX – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

139. A vigência do contrato ficará adstrita à disponibilidade dos respectivos créditos orçamentários.

SEÇÃO XXX – DO PREÇO

140. Durante a vigência de cada contrato, os preços são fixos e irrevogáveis.

SEÇÃO XXXI - DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE VENCEDOR

141. O licitante vencedor obriga-se a:

141.1. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, nos prazos e locais indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

141.2 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);

141.3 O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, o produto com avarias ou defeitos;

141.4 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;



- 141.5 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 10 (dez) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 141.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 141.7 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 141.8 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.

SEÇÃO XXXII - DAS OBRIGAÇÕES DO IF Sertão – PE *Campus Petrolina*

142 O IF Sertão – PE *Campus Petrolina* obriga-se a:

- 142.1 Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;
- 142.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- 142.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, inclusive a sua regularidade trabalhista, através de servidor especialmente designado;
- 142.4 Efetuar o pagamento no prazo previsto na seção XXXVII do edital.

SEÇÃO XXXIII - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO



143 O prazo de entrega será de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura do contrato, se for o caso.

144 Os bens deverão ser entregues aos Campi do IF Sertão – PE, conforme demanda de cada um (item 05 do Termo de Referência), nos endereços expostos a seguir:

- **Campus Petrolina:** BR 407, Km 08 - Jardim São Paulo - Petrolina - PE – Brasil CEP: 56.314-520 | Telefone: (87) 2101- 4319/4347.
- **Campus Petrolina Zona Rural** – ROD BR 235 KM 22 sentido Petrolina – Casa Nova, CEP 56.300-000 Zona Rural Petrolina/PE: Telefone (87) 2101-8050
- **Campus Floresta** - Rua Projetada, S/N - Caetano II - Floresta – PE. CEP: 56.400-000 | Telefone/Fax: (87) 3877-2797.
- **Campus Salgueiro** - BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural – Salgueiro/PE. CEP: 56.000-000 Telefone: (87) 3421-0050

145 O material deverá ser entregue acondicionado adequadamente e estar acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.

SEÇÃO XXXIV - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

146 O objeto será recebido provisoriamente, para posterior verificação da conformidade do material com as especificações do edital e seus anexos.

147 O recebimento definitivo ocorrerá em até 15 (quinze) dias, após a verificação e aceitação da qualidade e quantidade do material recebido.

148 O recebimento será formalizado mediante recibo expedido pela Administração.

149 A Administração rejeitará os bens fornecidos em desacordo com o edital e seus anexos, através de termo circunstanciado, no qual deverá constar o motivo da não aceitação do objeto.

150 Os bens que não atenderem às especificações deverão ser substituídos pelo licitante vencedor no prazo máximo de 15 dias contados do recebimento da notificação pelo IF Sertão – PE *Campus* Petrolina, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e seus anexos.

SEÇÃO XXXV – DA RESPONSABILIDADE DO LICITANTE VENCEDOR

151 O licitante vencedor é obrigado a substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

152 O licitante vencedor é responsável pelos danos causado à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.



- 153 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do licitante vencedor pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

SEÇÃO XXXVI – DA GARANTIA DO PRODUTO

- 154 O produto deverá possuir prazo de garantia de no mínimo 12 (doze) meses se for bem durável, ou prazo de validade de no mínimo 50% do total da validade se for bem perecível.
- 155 Durante o prazo de garantia, o licitante vencedor obriga-se a substituir ou reparar, às suas expensas, qualquer produto que apresente defeito que não seja decorrente do desgaste natural ou do incorreto manuseio do produto.
- 156 Incumbe ao licitante vencedor o ônus da prova da origem do defeito.

SEÇÃO XXXVII - DO PAGAMENTO

- 157 O pagamento será realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da apresentação da fatura e respectivo “atesto”, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.
- 158 O pagamento será precedido de consulta ao SICAF, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação previstos nos arts. 27 a 32 da Lei nº 8.666/93.
- 159 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 regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 160 Na hipótese de irregularidade no cadastro ou habilitação no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 2 (dois) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexo e rescisão do contrato.
- 161 Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará a retenção do Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e da Contribuição para o PIS/PASEP, conforme disposto na Instrução Normativa da Secretaria da Receita Federal nº 480, de 15 de dezembro de 2004.
- 162 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.

- 163 A administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.
- 164 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.
- 165 É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.
- 166 Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de compensação financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I=(TX/100)/365$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de compensação financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

SEÇÃO XXXVIII - DA RESCISÃO DO CONTRATO

- 167 Constituem motivo para rescisão do contrato:
- 167.1 O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- 167.2 O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- 167.3 A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento, nos prazos estipulados;
- 167.4 O atraso injustificado no início do fornecimento;



167.5 A paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

167.6 O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

167.7 O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

167.8 A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil, recuperação judicial ou extrajudicial;

167.9 A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

167.10 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

167.11 Razões de interesse público de alta relevância e de amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

167.12 A supressão, por parte da Administração, das compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93;

167.13 A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

167.14 O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes do fornecimento, ou parcelas destes, já recebidas, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

167.15 A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução do fornecimento, nos prazos contratuais;

167.16 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

167.17 Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

168 A rescisão, devidamente motivada nos autos, será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



SEÇÃO XXXIX - DAS SANÇÕES

169 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado às seguintes penalidades:

169.1 Advertência por escrito;

169.2 Multa de mora de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) sobre o valor do contrato por dia de atraso;

169.3 Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato;

169.4 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

169.5 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de 02 (dois) anos.

170 A inexecução total ou parcial do contrato sujeitará o contratado às seguintes penalidades:

170.1 Advertência por escrito;

170.2 Em caso de inexecução parcial, multa compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato por ocorrência, até o limite de 5% (cinco por cento);

170.3 Em caso de inexecução total, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

170.4 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

170.5 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.

171 Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a ata de registro de preços, o contrato ou documento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União e, será descredenciado no SICAF pelo prazo de até



5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

172 As sanções de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:

172.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

172.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

172.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

173 As penalidades serão aplicadas após regular processo administrativo, em que seja assegurado ao licitante o contraditório e a ampla defesa, com os meios e recursos que lhes são inerentes.

174 A multa será descontada da garantia do contrato e de pagamentos eventualmente devidos pela Administração.

175 A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Ministro de Estado.

176 As demais sanções são de competência exclusiva do IF Sertão – PE *Campus Petrolina*.

SEÇÃO XL – DA REVOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

177 A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

178 A revogação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

SEÇÃO XLI – DA ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO

179 A Administração, de ofício ou por provocação de terceiros, deverá anular o procedimento quando eivado de vício insanável mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

180 A anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

181 A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.



- 182 A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dependam ou se trate de consequência do ato anulado.
- 183 Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.
- 184 A nulidade do contrato administrativo opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
- 184.1 A nulidade do contrato não exonera a Administração do dever de indenizar o contratado pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.
- 185 Nenhum ato será declarado nulo se do defeito não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

SEÇÃO XLII – DO FORO

- 186 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Justiça Federal de Petrolina/PE, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

SEÇÃO XLIII – DISPOSIÇÕES FINAIS

- 187 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 188 As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura aquisição.
- 189 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da Sessão Pública.
- 190 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



191 Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no IF Sertão – PE *Campus* Petrolina, ainda observarão o horário de Brasília.

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

191.1.1 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 aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

SEÇÃO XLIV – DOS ANEXOS

192 Constituem anexos do presente Edital, dele fazendo parte integrante:

192.1 Anexo I – Termo de Referência.

192.2 Anexo II – Modelo de declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo a habilitação.

192.3 Anexo III – Modelo de Declaração Relativa à Proibição do Trabalho do Menor (Lei 9.854/99).

192.4 Anexo IV – Minuta de Ata de Registro de Preços

192.5 Anexo V – Minuta de Contrato

192.6 Anexo VI – Modelo de elaboração independente da proposta

Petrolina-PE, 21 de agosto de 2012.

Artidônio Araújo Filho

Diretor Geral

IF Sertão PE

Campus Petrolina



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Procedimento n.º **23415.000144/2012-31**

EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR E UTILIZAÇÃO EM AULAS PRÁTICAS NO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DO IF SERTÃO PE.

1. OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR E UTILIZAÇÃO EM AULAS PRÁTICAS NO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DO IF SERTÃO PE.**, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

CAMPUS PETROLINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	MENOR VALOR UNIT. R\$	MENOR VALOR TOTAL R\$
1	*Água mineral, sem gás. Acondicionada em botijões limpos, de plásticos atóxicos de 5 litros. Apresentando no rótulo data de validade.	Unid.	600	7,33	4.398,00
2	Abóbora, nova, firme, sem machucados, para a sopa e arroz	kg	600	2,08	1.248,00
3	achocolatado em pó, com até 10% de açúcar.	kg	660	13,59	8.969,40
4	Açúcar, tipo cristal, sem impurezas, composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Industrializado. Embalagem com 1 kg, OBS: Sem enxofre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	kg	8.864	1,84	16.265,44
5	Alho. Apresentação natural, matéria-prima alho. Aspecto físico em cabeça. Tipo nobre. Aplicação alimentação. (kg/mês)	kg	300	18,12	5.435,00
6	Amendoim com casca apenas para os festejos juninos	kg	50	13,63	681,25
7	Arroz Parboilizado, tipo 1, sem mofo, sem pragas, com cheiro característico, novo, com validade de 1 ano na data de entrega	kg	6.000	2,72	16.320,00
8	banana prata, nova, madura, sem partes escurecidas ou amolecidas. Não pode ser pacovan.	unid	33.000	0,30	9.735,00
9	Batata inglesa. Lisa, sem brotos ou partes verdes. (carne vermelha) (g)	kg	66.000	3,73	246.180,00
10	biscoito cream craker-embalagem com 500g	pac c/500 g	1.320	2,83	3.729,00
11	biscoito doce, embalagem com 500 g	pac c/500 g	1.320	2,58	3.399,00
12	Café torrado, moído. Embalagem à vácuo. (pct. com 250g.). Com selo ABIC. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.) (pcts/mês)	Unid.	1440	3,64	5.241,60



13	canela em pó	tubo de 50g	100	2,60	259,50
14	Carne bovina magra (MÚSCULO). Pouca gordura, moída fresca. Resfriada, Limpa. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	kg	1.600	16,38	26.200,00
15	Carne de sol alcatra- específico para o São João	kg	30	22,65	679,50
16	carne moída de primeira qualidade (patinho), pouca gordura, sem homogeneização, sem corante, nova, moída no dia da entrega. Deverá ser entregue em embalagens plásticas, atóxicas, de 5kg.	kg	3.300	17,63	58.190,00
17	Cebola in natura, uso culinário. Tipo branca, firme, sem manchas. (kg/mês)	kg	1.800	3,35	6.030,00
18	Cebolinha (molho/mês)	molho	400	2,20	880,00
19	Cenoura coloração alaranjada, nova, firme, sem injúrias e nem brotos.	kg	1.200	3,40	4.080,00
20	charque/não pode ser jarcket beef, com selo de inspeção, novo, com validade para 1 ano a partir da data de entrega	embalagem com 500 ml	300	11,10	3.330,00
21	chuchu in natura	kg	800	3,00	2.400,00
22	COCO RALADO, sem adição de açúcar.	pacote c/200 g	300	4,60	1.378,50
23	Coentro , novo, viçoso, sem partes podres ou amareladas	molho	800	2,15	1.716,00
24	condimento, apresentação cominho moído, sem mofo	kg	60	26,80	1.608,00
25	Condimento, apresentação industrial, corolífero, matéria-prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Deve conter no máximo 10% de cloreto de sódio (sal), conforme normas vigentes. (Deverá conter a validade de no mínimo 01 ano, a partir da data de entrega, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS). Fornecimento em embalagens de 100g.	kg	60	4,40	263,70
26	Ervilha, lata com 2 kg, sem amassados, sem ferrugem, sem abaulamento, com prazo de validade de 2 anos a partir da data de entrega.	lata	220	15,97	3.512,67
27	Extrato de tomate, lata com 2 kg	lata com 2 kg	110	18,62	2.047,83
28	Farinha de milho, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida. SEM GLÚTEN. Sem sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). – Tratamento Diferenciado; Maquinado; fardo com 30 pacotes de 500 g. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega)	fardo com 30 pacotes de 500g	100	58,33	5.833,33
29	feijão carioquinha, tipo 1, novo, sem pragas, sem mofo, Tipo 1. Limpo. Industrializado. Embalagem com 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.	kg	1.500	6,60	9.895,00



30	Feijão macassar. Tipo 1. Limpo. Industrializado. Embalagem com 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	1.500	6,53	9.800,00
31	Filé de peito de frango, congelado. Sem pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	kg	3.300	14,33	47.272,50
32	logurte de ameixa, consistente. Não pode ser bebida láctea.	embalagem com 200 ml	33.000	2,82	93.060,00
33	iogurte de morango, consistente. Não pode ser bebida láctea. Com selo de inspeção	embalagem com 200 ml	33.000	2,82	93.060,00
34	Leite condensado, COM LEITE DE GADO E AÇÚCAR. Sem adição de amido. Não pode ser com soro de leite.	embalagem com 395g	2.000	4,55	9.100,00
35	Leite em pó INTEGRAL, sem açúcar, pacote com 200g. Não pode ser bebida láctea nem leite modificado.	pacotes com 200 g	6.000	4,26	25.580,00
36	maçã gala ou fugi, nacional, vermelha	Unid.	33.000	0,55	18.150,00
37	Macarrão fino. Tipo espaguete. Sem ovos. Embalagem com 500g. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	fardo com 30 pacotes de 500g	200	117,80	23.560,00
38	macarrão penne, pacote com 500 g	pacote com 500g	3.600	6,13	22.068,00
39	mamão formosa, maduro, firme, sem mofo, ou furos.	kg	6.600	2,29	15.114,00
40	Margarina. Embalagem com 15 Kg. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega). Com registro no ministério da agricultura (S.I.F.)	balde com 15 kg	100	90,38	9.037,50
41	Melancia redonda. Grande. Sem enfermidades ou larvas. Tamanho e coloração uniforme. Bem desenvolvida e madura.	kg	6.600	3,05	20.130,00
42	Milho in natura, espiga, com palha, VERDE, sem larvas ou fungos, para uso específico no são João	Unid.	300	1,40	420,00
43	milho para canjica/munguzá, embalagem com 500 g	embalagem com 500g	2.200	1,90	4.180,00
44	milho verde, lata com 2 kg, sem ferrugem, sem abaulamento, sem estufamentos.	lata	200	14,15	2.830,00
45	Óleo vegetal de soja. Embalagem PET c/900 ML. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 900 ml	500	4,35	2.172,50



46	Ovos de galinha, classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Com prazo de validade. Acondicionados em embalagem apropriada. COM SELO DA INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F.). (und)	Unid.	30.000	0,44	13.100,00
47	Pão para cachorro quente. (Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega.) (und)	unidade de 100 g	66.000	0,53	34.980,00
48	Pimentão verde, firme, sem manchas, machucados ou furos.	kg	400	3,60	1.438,67
49	Polpa de fruta congelada - ACEROLA. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	33.000	6,25	206.250,00
50	Polpa de fruta congelada - caju. PASTEURIZADA. SEM CORANTES OU CONSERVANTES. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	33.000	6,90	227.700,00
51	Polpa de fruta congelada - GOIABA. PASTEURIZADA. SEM CORANTE OU CONSERVANTES. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	30.000	6,25	187.500,00
52	presunto magro sem gordura, sem amolecimentos, com cheiro característico, sem corante ou mofos.	kg	900	18,57	16.710,00
53	queijo coalho pasteurizado, COM SELO DE INSPEÇÃO.	kg	600	24,90	14.940,00
54	queijo muçarela, fatiado no dia, sem mofo ou sujidades. Entregue em embalagens plásticas atóxicas de 5 kg.	kg	660	26,40	17.424,00
55	salsicha para hot dog, kg, de carne de boi, padrão sadia ou perdigão	kg	3.300	6,53	21.549,00
56	Sal de cozinha refinado, branco, iodado. Embalagem com 1 Kg. (Deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega). (kg/mês)	kg	400	1,15	460,00
57	sardinha em molho de tomate, caixa com 30 unidades de 250g	cx	200	119,00	23.800,00
58	sobrecoxa de frango, congelada, deverá ser entregue em embalagens com 20 kg	kg	6.600	13,23	87.318,00
59	tangerina tipo margô, firme, sem amassamentos, ou partes amolecidas.	Unid.	33.000	0,52	17.160,00
60	Tomate in natura. Sem machucados, sem furos e firme.	kg	800	4,40	3.516,00
61	Vinagre, matéria-prima vinho tinto, tipo macio. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Embalagem PET com 500 mL. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo para o vinagre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega)	embalagem com 500 ml	240	3,97	952,80
			VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O CAMPUS PETROLINA R\$		1.720.238,69



CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	MENOR VALOR UNIT. R\$	MENOR VALOR TOTAL R\$
62	Abacaxi "in natura" (Ananas comosus), tamanho médio, com polpas firmes e intactas, coloração uniforme, grau de maturação madura.	KG	1.255	3,57	4.480,35
63	Abóbora nova, firme, sem machucados, sem partes escurecidas ou amolecidas.	KG	970	2,35	2.279,50
64	Acelga "in natura", 1ª qualidade, sem manchas ou partes murchas.	PÉS	480	4,53	2.174,40
65	Acerola "in natura"	KG	1.000	2,93	2.930,00
66	Ácido Cítrico	KG	2	29,96	59,92
67	Achocolatado em pó, 1ª qualidade	KG	880	17,93	15.778,40
68	Açúcar Cristal – Refinado, sem enxofre, claro, sem sujidades (embalagem de 1kg)	KG	12.260	2,43	29.791,80
69	Açúcar colorido	KG	11	10,23	112,53
70	Açúcar de confeitiro	KG	26	14,47	376,22
71	Açúcar Impalpável	KG	10	24,6	246
72	Açúcar Mascavo	KG	14	9,65	135,1
73	Adpasta	KG	40	27,35	1.094,00
74	Aguardente de cana-de-açúcar	LITRO	5	14,52	72,6
75	Alho em pó	KG	1	35,89	35,89
76	Alho in natura, tamanho grande, tipo nobre, aplicação alimentação, aspectos físicos em cabeça, característica adicionais: nacional	KG	721	18,8	13.554,80
77	Ameixa em calda, lata com 820g de peso líquido.	LATA	70	7,96	557,2
78	Ameixa seca	KG	35	14,7	514,5
79	Amendoim com casca	KG	9	11,24	101,16
80	Amido de milho, embalagem de 1kg	KG	170	8,34	1.417,80
81	Antioxidante eritorbato	KG	1	22,43	22,43
82	Aroma natural de Ameixa	LITRO	2	18,51	37,02
83	Aroma natural de morango	LITRO	4	18,51	74,04
84	Arroz parboilizado, tipo 1, limpo, industrializado, sem fios brancos característicos de infestação, sem contaminantes.	KG	15.300	2,89	44.217,00
85	Atum em óleo vegetal (lata c/ 170g)	LATA	2.610	4,46	11.640,60
86	Aveia em flocos finos, íntegra, sem sujidades ou contaminantes, sem açúcar, sem canela ou chocolate	KG	60	13,59	815,4
87	Azeitonas verdes em conserva (Balde c/ 2kg)	BALDE	139	34,74	4.828,86
88	Azeite de oliva extra virgem, embalagem de 1 Litro.	UNIDADE	313	33,51	10.488,63
89	Bacalhau	KG	6	28,04	168,24
90	Banana nanica "in natura"	KG	1.000	3,4	3.400,00
91	Banana Prata – parte verde, parte amadurecendo, sem manchas pretas na casca, sem soltar da penca, sem partes amolecidas, uniforme.	DÚZIA	2.646	3,05	8.070,30
92	Batata-doce com casca firme, sem cortes, sem sinais de umidade e sem bolor.	KG	1.440	2,03	2.923,20
93	Batata inglesa in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, lisa, sem brotos ou partes verdes.	KG	7.210	3,75	27.037,50
94	Benzoato de sódio	KG	2	89,93	179,86



95	Bicarbonato de Sódio	KG	7	24,39	170,73
96	Biscoito doce maisena (caixa c/ 20 pct de 500g), apresentação retangular, sem cheiro.	CAIXA	153	53,4	8.170,20
97	Biscoito Salgado cream cracker (caixa c/ 20 pct de 400g)	CAIXA	150	63,65	9.547,50
98	Bisteca suína	KG	720	13,55	9.756,00
99	Café tradicional, torrado, moído e embalado à vácuo (pct c/ 250g) com selo ABIC	PACO-TE	2.880	3,75	10.800,00
100	Caldo de carne em pó, 1ª qualidade (embalagem 1kg)	KG	121	11,19	1.353,99
101	Caldo de galinha em pó, 1ª qualidade (embalagem 1kg)	KG	121	12,79	1.547,59
102	Caju "in natura"	KG	1.000	20,66	20.660,00
103	Canela em pau	KG	2	31,51	63,02
104	Canela em pó, fina, nova, sem sujidades, com cheiro característico. Potes com 100g	POTE	63	4,04	254,52
105	Carne de boi, de primeira qualidade, PALETA, sem pele, sem gordura, limpa, nova, com cheiro característico	KG	3.240	21,28	68.947,20
106	Carne de Bode (Carcaça inteira)	KG	1.700	23,89	40.613,00
107	Carne de boi, de primeira qualidade, COXÃO MOLE, sem pele, sem gordura, limpa, nova, com cheiro característico.	KG	12.000	22,28	267.360,00
108	Carne de boi, de primeira qualidade, LOMBO/LAGARTO, sem pele, sem gordura, limpa, nova, com cheiro característico.	KG	3.720	21,69	80.686,80
109	Carne de boi, de primeira qualidade, MÚSCULO, sem pele, sem gordura, limpa, nova, com cheiro característico	KG	4.480	19,64	87.987,20
110	Carne de peito de frango sem osso.	KG	1.422	13,48	19.168,56
111	Carne Vegetal	KG	3	20,7	62,1
112	Castanha de cajú	KG	1	88,88	88,88
113	Castanha do Pará	KG	4	103,88	415,52
114	Catchup (vasilhame c/ 3,6Kg)	UNID	50	21,7	1.085,00
115	Catupiry	KG	14	31,04	434,56
116	Cebola in natura, uso culinário, tipo branca, firme, sem manchas ou partes amolecidas	KG	1.972	3,6	7.099,20
117	Cenoura	KG	70	3,64	254,8
118	Cereja, lata com 2,2 Kg de peso drenado.	LATA	12	44,73	536,76
119	Charque dianteira, tipo seca, bovina, resfriada, de primeira qualidade. Não pode ser jarked beef.	KG	2.040	20,21	41.228,40
120	Chocolate ao leite, em barra	KG	29	19,9	577,1
121	Chocolate meio amargo, em barra	KG	19	20,61	391,59
122	Chocolate branco, em barra.	KG	15	20,78	311,7
123	Chocolate em pó, a 40% de cacau.	KG	20	24,18	483,6
124	Chocolate granulado	KG	9	12,31	110,79
125	Chuchu verde, firme, sem manchas, sem brotos, sem partes amolecidas	KG	480	3,34	1.603,20
126	Cloreto de cálcio	LITRO	6	13,09	78,54
127	Coalho	LITRO	3	22,89	68,67
128	Coco ralado, sem açúcar, ou outro ingrediente. Pacotes de 100g	PACO-TE	940	3,92	3.684,80
129	Cominho moído, sem mistura com aplicação em culinária, pacote c/ 1kg	KG	48	28,23	1.355,04
130	Condimento presunto	KG	1	16,84	16,84
131	Condimento calabresa	KG	1	32,84	32,84
132	Corante de urucum em pó, 1ª qualidade (pct c/ 1kg)	KG	363	12,14	4.406,82
133	Costela bovina	KG	2.400	15,41	36.984,00
134	Costela suína salgada	KG	180	10,79	1.942,20
135	Cravo da Índia	KG	5	51,85	259,25
136	Creme de leite, 1ª qualidade (caixa c/ 27 unidades de 200g)	CAIXA	80	52,45	4.196,00



137	Curry	KG	1	46,68	46,68
138	Doce de Goiaba Cremoso	KG	47	21,21	996,87
139	Ervilha, cozido, em conserva, latas íntegras, sem amassados, sem ferrugem, sem furos, sem estufamento, com prazo de validade para 2 anos, para uso em alimentação. Lata com 2 kg	LATA	314	16,25	5.102,50
140	Essência de baunilha, frasco com 30 ml.	FRASCO	20	3,65	73
141	Estabilizante para iogurte	KG	3	35,18	105,54
142	Extrato de tomate, sem mostarda, molho alimentício de tomate/sal/açúcar e condimento, de aspecto pastoso, CONSISTENTE. Não pode ser molho de tomate (ralo). Latas com 2kg	LATA	370	18,06	6.682,20
143	Farelo de trigo	KG	10	13,19	131,9
144	Farinha de Centeio	KG	3	12,2	36,6
145	Farinha de Mandioca, classe: Branca, Tipo 1	KG	2.160	4,59	9.914,40
146	Farinha de rosca industrializada, 1ª qualidade. Embalagem 1kg	KG	184	8,18	1.505,12
147	Farinha de trigo especial, Tipo 1	KG	9.220	3,38	31.163,60
148	Farinha de trigo integral	KG	12	4,21	50,52
149	Farinha de trigo sem fermento, de primeira qualidade, enriquecida com ácido fólico. Embalagem 1kg.	KG	120	2,82	338,4
150	Feijão Tipo 1, Classe Mulatinho ou carioquinha, sem sujidades, pedras ou carunchos, maquinado. Safra nova, classe cores.	KG	9.780	6,85	66.993,00
151	Fécua de batata	KG	20	17,93	358,6
152	Feijão Preto Grupo 1, Feijão comum, classe preto, tipo 1. Safra nova.	KG	360	6	2.160,00
153	Feijão de Corda, Seco, sem sujidades. Safra nova.	KG	960	8,84	8.486,40
154	Fermento Biológico	KG	46	32,14	1.478,44
155	Fermento Mesófilo, Envelope com 50 u.	ENVEL.	4	46,36	185,44
156	Fermento Químico	KG	56	31,53	1.765,68
157	Fermento Termofílico, Envelope com 50 u	ENVEL.	4	50	200
158	Flocão (Farinha de Milho flocada sem sal), sem sujidades, sem bolor, novos, sem umidade, pré-cozida, sem glúten, enriquecida com ferro e ácido fólico com prazo de validade para 6 meses (pct c/ 500g) 1ª qualidade	KG	6.000	3,55	21.300,00
159	Frango congelado, inteiro, novos, com cheiro característico, sem limosidade, com selo de inspeção.	KG	24.000	8,28	198.720,00
160	Frutas Cristalizadas	KG	10	23,99	239,9
161	Gelatina sem sabor incolor	KG	35	19,01	665,35
162	Gengibre em pó	KG	2	72,46	144,92
163	Gergelim	KG	3	35,68	107,04
164	Gérmen de trigo	KG	8	46,68	373,44
165	Glucose de milho	KG	11	31,7	348,7
166	Glutamato de sódio	KG	2	20	40
167	Goiaba "in natura"	KG	2.000	3,2	6.400,00
168	Gordura Vegetal	KG	26	19,33	502,58
169	Granola	KG	10	26,05	260,5
170	Iogurte com frutas ou Leite fermentado com frutas, NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA, EMBALAGEM DE 1L	LITRO	2.880	7,36	21.196,80
171	Iogurte Natural	LITRO	12	9,33	111,96
172	Laranja "in natura"	KG	2.720	2,7	7.344,00
173	Leite condensado	LITRO	62	15,05	933,1
174	Leite de coco (embalagem tetra pak 200ml)	UNID	620	3,38	2.095,60



175	Leite em pó sem adição de açúcar, Integral, Instantâneo, não pode ser produto de leite, tem que ser leite integral (Fardo c/ 25 ptes de 200g)	FARDO	213	144,31	30.738,03
176	Limão Taiti	KG	246	3,72	915,12
177	Linguiça calabresa	KG	480	14	6.720,00
178	Linguiça de frango	KG	480	13,03	6.254,40
179	Linguiça suína	KG	480	12,73	6.110,40
180	Louro, folhas secas, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado	KG	4	40,75	163
181	Maçã "in natura"	KG	1.750	7,54	13.195,00
182	Macarrão Fino, tipo espaguete, sem ovos, de 1ª qualidade, íntegro, solto, sem bolor, umidade ou contaminantes (apresentação em embalagem de 500g)	KG	1.440	3,46	4.982,40
183	Maionese a base de leite, marca nacionalmente conhecida. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	242	9,76	2.361,92
184	Mamão Formosa, íntegro, sem machucados, sem furos, sem partes amolecidas, não muito maduros.	KG	600	2,51	1.506,00
185	Maracujá "in natura"	KG	1.010	5,99	6.049,90
186	Massa de Sêmola Lasanha Speciale	KG	300	12,18	3.654,00
187	Margarina vegetal com sal com 80% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Cultura. Baldes com 15kg.	KG	4.520	5,94	26.848,80
188	Marshmallow para uso em confeitaria.	KG	20	29,63	592,6
189	Melancia sem machucados, íntegra, grande de 1ª qualidade tamanho e coloração uniforme	KG	1.248	2,63	3.282,24
190	Metabissulfito de sódio	KG	2	6,54	13,08
191	Milho para Mungunzá, sem sujidades, sem bolor, sem umidade. Tipo A (Pacote c/ 500g)	KG	180	3,44	619,2
192	Milho Verde, Cozido, em conserva, latas íntegras, sem amassados, sem ferrugem, sem furos, sem estufamento, com prazo de validade para 2 anos, para uso em alimentação. Latas c/ 2kg	LATA	349	16,38	5.716,62
193	Molho de Mostarda (Embalagem 3kg)	KG	73	20,95	1.529,35
194	Molho de Pimenta (cx c/ 12 unidades de 150ml) 1ª qualidade	CAIXA	72	34,67	2.496,24
195	Molho de Soja/Shoyu embalagem 1L	LITRO	60	12,55	753
196	Molho Inglês (cx c/ 12 unidades de 150ml) 1ª qualidade	CAIXA	24	34,9	837,6
197	Mortadela tipo Bolonha (verdadeira), 1ª qualidade	KG	1.280	14,89	19.059,20
198	Noz moscada	KG	3	78,92	236,76
199	Nozes picadas	KG	3	38,63	115,89
200	Óleo emulsificante de padaria	LITRO	40	28,93	1.157,20
201	Óleo vegetal comestível, de Soja. Embalagem c/ 900ml. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	3.029	5,81	17.598,49
202	Orégano desidratado	KG	9	32,94	296,46
203	Paio	KG	120	18,08	2.169,60
204	Pectina cítrica	KG	11	271,73	2.989,03
205	Peixe em posta (Corvina)	KG	2.160	23,13	49.960,80
206	Pepino para conserva	KG	100	20,56	2.056,00
207	Pepino pequeno, coloração verde, firme, sem injúrias, grau de maturação madura	KG	960	19,21	18.441,60
208	Pernil suíno, resfriado, embalagem à vácuo. Com registro no SIF e validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	KG	720	25,83	18.597,60
209	Pêssego em calda	KG	26	19,28	501,28



210	Pimenta Branca	KG	2	37,83	75,66
211	Pimenta do reino em pó, com aplicação em culinária, pura	KG	24	31,18	748,32
212	Pimentão verde, novo, sem amassados, sem manchas ou furos	KG	240	3,8	912
213	Polpa de Ameixa	KG	20	22,19	443,8
214	Polpa de fruta, sem conservantes químicos, sem misturas, sem sujidades, no sabor GOIABA. Embalagem com 1kg.	KG	520	9,2	4.784,00
215	Polpa de fruta, sem conservantes químicos, sem misturas, sem sujidades, no sabor ACEROLA. Embalagem com 1kg.	KG	370	9,26	3.426,20
216	Polpa de fruta, sem conservantes químicos, sem misturas, sem sujidades, no sabor MARACUJÁ. Embalagem com 1kg.	KG	520	15,73	8.179,60
217	Polpa de fruta, sem conservantes químicos, sem misturas, sem sujidades, no sabor CAJU. Embalagem com 1kg.	KG	520	9,9	5.148,00
218	Polpa de Morango	KG	30	24,75	742,5
219	Polvilho azedo	KG	11	14,05	154,55
220	Polvilho doce	KG	18	11,3	203,40165
221	Preparo de Morango em pó	KG	2	11,56	23,12
222	Presunto cozido de Peru de marca nacionalmente conhecida, 1ª qualidade (Peça inteira).	KG	566	19,46	11.014,36
223	Proteína texturizada escura de soja. Apresentação em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional e data de fabricação (deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega)	KG	80	10,44	835,2
224	Purê de batata instantâneo. Marca nacionalmente conhecida.	KG	240	36,03	8.647,20
225	Queijo Mussarela de marca nacionalmente conhecida, 1ª qualidade (Peça inteira)	KG	808	31,93	25.799,44
226	Queijo Parmesão Ralado, 1º qualidade. Embalagem (100g).	KG	59	21,08	1.243,72
227	Queijo Prato, primeira qualidade	KG	5	33,48	167,4
228	Repolho Branco "in natura", 1ª qualidade, tamanho grande, sem manchas ou partes murchas.	KG	960	4,73	4.540,80
229	Requeijão cremoso	KG	7	16,98	118,86
230	Sal de cozinha moído Tipo 1, iodado. Embalagem 1 kg	KG	2.112	1,41	2.975,10
231	Sal de cura	KG	5	12,33	61,65
232	Salsa desidratada	KG	1	27,95	27,95
233	Salsicha de origem BOVINA, tipo hot dog, sem pimenta, congelada, embalagem à vácuo (embalagem de 5kg) Marca nacionalmente conhecida	KG	1.848	10,26	18.960,48
234	Sardinha enlatada em conserva de óleo, latas com 132 g de primeira qualidade.	LATA	890	4,24	3.773,60
235	Toucinho defumado (Bacon)	KG	360	19,24	6.926,40
236	Tomate "in natura", 1ª qualidade, alaranjado, sem machucados, sem furos, firmes	KG	5.820	5,74	33.406,80
237	Tripolifosfato de sódio	KG	1	24,18	24,18
238	Uva para suco Isabel	KG	1.000	15,66	15.660,00
239	Uva passa sem semente	KG	83	13,78	1.143,74
240	Uva sem semente	KG	628	14,75	9.263,00
241	Vagem curta, tamanho e coloração uniformes, livre de material terroso, sem danos causados pelo manuseio ou transporte	KG	960	6,34	6.086,40
242	Vinagre de vinho branco, tipo macio, acidez de 4,5%, líquido, límpido e sem depósitos de sujidades. Embalagem c/ 500ml. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo p/ vinagre. (Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega)	UNID	498	3,75	1.867,50
243	Vinho tinto	LITRO	74	25,36	1.876,64



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL R\$	R\$ 1.631.533,32
---	------------------

CAMPUS FLORESTA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	MENOR VALOR UNIT. R\$	MENOR VALOR TOTAL R\$
244	(Espinafre) fresco, tenro, macio, com folhas íntegras. Coloração característica À variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias ou graúdas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos (unidade/maço/300g)	Unid.	100	2,73	273,00
245	ABACAXI DE BOA QUALIDADE	Unid.	17	3,41	57,97
246	ABÓBORA, NOVA, FIRME, SEM MACHUCADOS.	Kg	540	1,60	864,00
247	Acerola "in natura" com polpas firmes e intactas, coloração uniforme, grau de maturação madura	kg	10	1,51	15,10
248	Açúcar cristal - Embalagem 1kg - De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação. sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 01 (um) quilo, reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Unid.	359	2,00	718,00
249	açúcar cristal de origem vegetal constituído por sacarose com concentração mínima de 99,6% sacarose, proveniente da cana-de-açúcar, sólido com cristais bem definidos, cor branca, odor característico, umidade máxima de 0,07%..	Kg	150	2,00	300,00
250	Adoçante dietético, sem calorias, sem glúten a base de água, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina sódica, acesulfato de potássio, acondicionado em embalagem plástica de 100 ml	Frasco	15	2,02	30,30
251	Adoçante em pó, próprio para uso culinário, embalagem com 400 gramas.	Frasco	2	4,95	9,90



252	Tempero pronto em pó. Qualidade igual ou superior à marca Ajinomoto. Pacote de 250g.	Pcte	10	4,55	45,50
253	Alho em pó	Kg	1	4,40	4,40
254	Alho. Apresentação natural, matéria-prima alho. Aspecto físico em cabeça. Tipo nobre. Aplicação alimentação.	Kg	82	20,88	1.712,16
255	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1, LIMPO, INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 5 Kg. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	Unid.	120	13,28	1.593,60
256	Arroz parboilizado - Embalagem 1kg - Produto industrializado, com grão longo e fino, os grãos apresentam uma coloração amarelada, em decorrência do tratamento hidrotérmico. Embalagem plástica resistente e transparente, sem sujidades ou corpos estranhos	Unid.	200	2,59	518,00
257	Aveia em flocos finos. Sem sabor. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser isento de sódio, gorduras trans e gorduras saturadas. (Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega).	Kg	100	2,17	217,00
258	Balas, sabores variados.	Pcte	20	4,56	91,20
259	Banana nanica "in natura"	Kg	10	3,10	31,00
260	BANANA PRATA, climatizada, separada por lotes, por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), classe com diâmetro aproximado de 40mm, comprimento de 200mm, sub classe buquê ou penca, categoria I, embalado em caixa tipo torito com aproximadamente 22 quilos.	KG.	1550	1,99	3.084,50
261	BATATA INGLESA, lavadas ou escovadas, classe maior que 42 ate 70mm, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substancias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras, embaladas em sacos de ráfia reforçadas, atóxico transparente. Entrega em sacos contendo 50 quilos, a embalagem deverá constar rótulo indicando dados do produto.	Kg	200	2,89	578,00
262	Beterraba de boa qualidade	Kg	52	2,24	116,48
263	Bicarbonato de sódio, mínima de 80% de pureza	Pcte.	1	2,04	2,04
264	Biscoito Cream Cracker - Biscoito Cream Cracker. Embalagem de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, fermento biológico, sal refinado, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha (enzima protease), contém glúten.	Pcte.	100	1,93	193,00
265	Biscoito doce tipo maria ou maizena, sem chocolate, com prazo de validade de 2 anos a partir da data de entrega, sem partes quebradas ou amolecidas. Embalagem de 400 g.	Pcte.	380	2,02	767,60
266	Biscoito Integral tipo Cream Cracker, com validade de 2 anos a partir da data de entrega, livre de fungos, sem unidades quebradas, embalagem íntegra, com 500 g, de boa qualidade, semelhante a Vitarela, Fortaleza ou superior.	Pcte.	760	2,27	1.725,20



267	Biscoito maisena - Biscoito doce tipo maisena. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, sal refinado, fermentos químicos (Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante melhorador de farinha metabissulfito de sódio. pacote com 200g.	Pcte	100	2,32	232,00
268	Brócolis com elevado padrão de qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nesta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos.	Kg	51	4,58	233,58
269	Café torrado e moído - Café torrado moído. Embalagem de 500 g. Contendo selo de pureza ABIC. Grãos selecionados e livres de impurezas. Enviar amostra..	Pcte.	460	4,27	1.964,20
270	Caju "in natura"	Kg	10	2,66	26,60
271	Canela em pó - Embalagem 50g - Canela em pó, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50g de peso líquido. Data de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Unid.	100	1,43	143,00
272	CARNE BOVINA MAGRA (ACEM OU PONTA DE AGULHA), SEM PELE, POUCA GORDURA, MOÍDA – FRESCA. RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA CARNE, NÃO PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA CARNE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDAS, ODOR PRÓPRIO. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	KG	242	9,09	2.199,78
273	CARNE BOVINA MAGRA (MÚSCULO OU PALETA), SEM PELE, POUCA GORDURA, MOÍDA – FRESCA. RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA CARNE, NÃO PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA CARNE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDAS, ODOR PRÓPRIO. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Kg	625	12,28	7.675,00
274	CEBOLA AMARELA, grupo 1, subgrupo amarela, classe 03, categoria extra, sem defeitos graves (talos grosso, brotados, podridão, mofados ou manchas negras), embalados em sacos de rafia atóxico transparente contendo 20 quilos. A embalagem deveser conter rótulo indicando dados do produto.	Kg	500	2,71	1.355,00
275	CEBOLA IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA, TRATAMENTO DIFERENCIADO: FIRME, SEM MANCHAS.	Kg	31	2,65	82,15
276	Cenoura de boa qualidade.	Kg	32	2,27	72,64
277	CENOURA VERMELHA, separado por tamanho e categoria, classe maior que 18 e 22cm, categoria extra, grupo Brasília, sem defeitos graves (podridão mole, deformação ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão seca, murchas, injúrias por pragas ou doenças), embaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo rótulo indicando dados do produto.	Kg	400	2,08	832,00



278	Charque - Produzido a partir de carnes de novillo vacuum de primeira, também conhecido carne-seca, carne-do-sertão, xergão, chalone, xarqui, jabá ou paçoca. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	kg	726	12,53	9.096,78
279	Chocolate ao leite, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1,0Kg, padrão Harald ou superior.	Unid	25	13,70	342,50
280	Chocolate branco em barra	Kg	5	12,39	61,95
281	Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. Pacote de 500g.	Pcte.	6	4,79	28,74
282	Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. Pacote com 1kg.	Unid.	50	10,34	517,00
283	Chocolate granulado	Kg	2	8,11	16,22
284	Chocolate meio amargo - Chocolate meio amargo, em kibled, indicado para produção de bombons, trufas, ovos de Páscoa, bolos, etc. Barra de 1 kg. Padrão Harold melken ou superior.	Unid.	20	12,60	252,00
285	Coco seco, ralado fino, SEM AÇÚCAR- Embalagem 100g - Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 100g de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pcte.	332	2,31	766,92
286	COENTRO FRESCO. Maço.	Unid.	2	1,16	2,32
287	Cominho moído, sem pimenta, sem sujidades, sem fungos. Com embalagens plásticas resistentes. Com rotulagem e registro.	Kg.	4	4,53	18,12
288	CONDIMENTO - LOURO. APRESENTAÇÃO SECO EM FOLHAS, MATÉRIA-PRIMA LOURO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE.ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGEM COM 6 g.	Unid.	10	1,14	11,40
289	Corante amarelo. Frasco de 20ml.	Frasco	6	3,66	21,96
290	Corante azul. Frasco de 20ml.	Frasco	6	3,68	22,08
291	Corante de urucum em pó (pct c/ 1 Kg) 1ª qualidade	Kg	1	5,83	5,83
292	Corante vermelho. Frasco de 20ml.	Frasco	6	3,66	21,96
293	COUVE-FLORES, cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho) ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. A embalagem deverá ser descartável contendo de 6 a 8 unidades.	Kg	101	3,68	371,68
294	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada - Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	290	7,41	2.148,90



295	Creme de leite - Creme de leite, apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, embalado em caixa cartonado pesando 200 gramas, produzido por produtos de primeira qualidade.	CX.	30	1,48	44,40
296	Destilado de Vinho - "Brandy"- Bebida nacional, produzida com destilado de uvas, garrafa de 900ml de vidro, referência igual ou superior a Domeq.	Unid.	1	8,31	8,31
297	Doce de leite em pasta	Kg	10	9,05	90,50
298	Erva doce. Acondicionada em sacos transparentes, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados hermeticamente e limpo. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. (Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega) Pacote (não sachê) com 50g.	unid.	3	1,93	5,79
299	Ervilha simples - Ervilha simples, reidratada em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas, em latas de 2kg..	LATA	20	9,97	199,40
300	Extrato de Tomate - Extrato de tomate, padrão elefante ou superior, classe simples, concentrado, substância seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18%pp, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, lata de 4,1KG.	LATA	80	13,75	1.100,00
301	Farinha de milho, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida. SEM GLÚTEN. Sem sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). – Tratamento Diferenciado; Maquinado; fardo com 30 pacotes de 500 g. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega)	KG.	480	0,68	326,40
302	Farinha de trigo branca, sem fermento, rica em ácido fólico, fina, de primeira qualidade, sem sujidades ou fragmentos de insetos.	Kg	13	2,50	32,50
303	farinha de trigo especial, sem bolor e leveduras, embalagem de 1kg, fardo com 10kg	KG.	30	2,49	74,70
304	Farinha de trigo integral	Kg	10	3,88	38,80
305	Fermento biológico	Kg	6	62,60	375,60
306	Fermento para bolo. Lata com 100g.	Unid.	60	2,20	132,00
307	Filtros de papel para coar café nº 103. Pacotes com 50 unidades.	Pacote	2	2,16	4,32
308	Flocos de arroz, tipo A, embalagem com 400 gramas.	pcte.	5	1,73	8,65
309	Fubá / Farinha de milho - Embalagem 1kg - Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos.	Unid.	480	1,91	916,80
310	Gengibre em pó embalagem com 250g	Unid	1	0,76	0,76
311	Glucose de Milho - solução concentrada transparente de alta viscosidade obtida de açúcares de milho, composição Glucose de Milho e açúcar, frasco com 350g, com bico dosador.	FRASCO	4	8,23	32,92
312	Goiaba Vermelha : De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG.	11	2,25	24,75



313	Gordura vegetal hidrogenada - Embalagem 500g - Para forno e fôão, macia, homogênea, cremosa, em embalagem resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos um ano a cada recebimento e informações nutricionais.	UND.	16	4,23	67,68
314	IOGURTE INTEGRAL, sabor morango ou frutas vermelhas. Embalagem contendo 1 litro. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Rótulo contendo identificação, procedência, número do lote, informações nutricionais, prazo de validade com no mínimo um mês a partir da data de entrega. Qualidade igual ou superior às marcas Danone, Nestlé. Não pode ser bebida láctea nem leite fermentado.	L	970	6,72	6.518,40
315	LARANJA PERA - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica À variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm. Entregue em sacas com, no máximo, 15quilos.	KG.	625	1,18	737,50
316	Laranja tipo pera, doce, sem partes pedradas, sem partes com fungos, furos ou manchas. cor verde amarelada.	KG.	1	1,21	1,21
317	Legume in natura, tipo abobrinha, espécie italiana; Fresca (colheita recente), limpa, firme (não murcho) e pesada, com polpa abundante, de cor clara, com casca verde e macia. Tamanho pequeno, com comprimento de 150 a 200mm e diâmetro entre 40 e 70mm	Kg	150	2,09	313,50
318	leite condensado - leite condensado lata 395 gramas.	LATA	263	3,60	946,80
319	Leite em pó. Fardo de 25 pacotes de 200g.	Fardo	2	137,41	274,82
320	leite em pó - Leite em pó integral, sem adição de outros ingredientes, embalados em sacos de poliéster metalizados acondicionados em fardos de papel kraft folha dupla - pacote com 400 gramas. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO.	Pcte.	2350	5,83	13.700,50
321	Linhaça	Kg	2	21,90	43,80
322	Maçã in natura nacional. Sem enfermidades e machucados. Em tamanhos médios e com o talo.	KG.	489	4,38	2.141,82
323	MACARRÃO FINO. TIPO ESPAGUETE. SEM OVOS, DE 1ª QUALIDADE, ÍNTEGRO. EMBALAGEM COM 500 g. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Unid.	380	1,45	551,00
324	Macarrão lasanha - Macarrão para lasanha, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente, pacote de 0,5kg. Padrão Santa Amália ou superior.	Pcte.	340	2,46	836,40
325	Macaxeira in natura	Kg	387	2,33	901,71
326	maionese - Maionese, industrializada emulsão cremosa estável, Ingredientes: água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidantes BHT e BHA. Não contém glúten. Acondicionada em balde hermeticamente fechado com 3kg, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, propriedades: sabor e consistência que resistem ao tempo. Fica até 03 dias fora da geladeira.	Fr.	7	11,98	83,86
327	Mamão separado por lotes, por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves em bom estado e boa qualidade	KG.	725	1,38	1.000,50



328	Margarina - Embalagem 500g - Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 4 meses a partir do recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 50 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78). Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Qualidade igual ou superior a Qualy, Doriana Culinária.	Unid.	2	3,09	6,18
329	Margarina com 80% de Lipídeos.	Kg	6	4,79	28,74
330	MARGARINA. EMBALAGEM COM 3 Kg. Livre de gorduras TRANS (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega). Com registro no ministério da agricultura (S.I.F.). Livre de oxidação e ranço. Nova, homogênea. De primeira qualidade.	Pote	20	16,46	329,20
331	MELANCIA - Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 3,5 e 5 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	KG.	1940	0,88	1.707,20
332	MELAO AMARELO, separada por lotes homogêneos, categoria extra, tipo 06 sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação.	KG.	340	1,59	540,60
333	Milho para munguzá, amarelo, boa qualidade, sem fungos, sem sujidades. Pacote com 500 g.	Pcte.	290	0,84	243,60
334	Milho verde em conserva - Embalagem 2 Kg - Milho verde em conserva conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 2 Kg, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Lt	30	10,59	317,70
335	Óleo de oliva extra virgem	L	6	28,32	169,92
336	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL - ÓLEO DE SOJA (EMBALAGEM PET C/ 900 ML). Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega	Unid.	370	4,46	1.650,20
337	orégano - Orégano, produzido com folhas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitos, detritos animais e vegetais, embalagem plástica atóxica de 200 gramas.	Pcte.	22	1,43	31,46
338	OVOS DE GALINHA, CLASSE A, TIPO GRANDE, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES. COR, ODOR E SABOR NORMAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA COM 30 UNIDADES.COM SELO DA INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F.).	CAIXA	162	8,36	1.354,32



339	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.(Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega.). Pacote com 10 unidades.	PACO-TE	484	2,59	1.253,56
340	Pectina com alto grau de metoxilação para preparo de geleias de fruta	Kg	2	244,95	489,90
341	Peito de Frango, congelado - Peito de frango com pele e osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagens contendo 1 quilo do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	540	7,81	4.217,40
342	PIMENTÃO VERDE, FIRME, SEM MANCHAS, MACHUCADOS OU FURROS.	Kg	50	2,84	142,00
343	Pipoca salgada, pacote com 20 unidades.	pcte.	30	1,98	59,40
344	Pirulito, redondo, pacote com 50 unidades.	pcte.	8	4,91	39,28
345	POLPA DE FRUTA - CAJU. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Sem conservantes.	KG.	290	3,28	951,20
346	POLPA DE FRUTA - GOIABA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Sem conservantes.	KG.	290	7,66	2.221,40
347	POLPA DE FRUTA - MARACUJÁ. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Sem conservantes.	KG.	290	1,26	365,40
348	POLPA DE FRUTA -CAJÁ. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Sem conservantes.	KG.	290	6,70	1.943,00
349	Polpa de fruta congelada - MANGA. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Sem conservantes.	KG.	290	4,72	1.368,80
350	PEIXE EM CONSERVA - Produto sólido conservado em óleo comestível. Não contém glúten. Não contém sal. Ingredientes: atum, óleo comestível, sal. Deve conter informações nutricionais na embalagem. Unidade: Lata de 170g.	Unid.	850	4,60	3.910,00
351	PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA. APRESENTAÇÃO EM GRÃOS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. (Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega). Embalagem com 400g.	Unid.	124	2,54	314,96



352	Queijo Mussarela - Queijo mussarela produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico.	KG.	168	20,67	3.472,56
353	SAL DE COZINHA REFINADO, BRANCO, DE 1ª QUALIDADE. TRATAMENTO DIFERENCIADO: IODADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. (Deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega).	KG	118	0,59	69,62
354	Salsicha hot dog resfriada de carnes selecionadas (bovina, suína e frango), com mínimo de 12,5% de Proteína . Apresentando-se tamanhos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega. Embalagens de 3kg.	KG	40	5,99	239,60
355	Tamarindo "in natura"	Kg	30	2,63	78,90
356	TANGERINA, peso médio de 100 gramas, casca firme e integra, coloração amarela	KG.	480	1,97	945,60
357	TOMATE IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, LARANJADO, SEM MACHUCADOS, SEM FUROS, FIRME.	Kg	315	2,55	803,25
358	VAGEM TIPO MANTEIGA, tamanhos e formatos homogêneos de primeira qualidade, tenras, sem queimaduras, nem murchas, nem deformadas, imaturas ou tortas, categoria extra.	Kg	50	7,71	385,50
359	CEBOLINHA - Verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Unidade: Maço	Unid.	200	1,01	202,00
360	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,5%. ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. EMBALAGEM PET COM 500 ML. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo para o vinagre. (Deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega)	Unid.	30	1,62	48,60
			VALOR TOTAL ESTIMADO DO CAMPUS FLORESTAS		102.907,41

CAMPUS SALGUEIRO		
-------------------------	--	--



ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	MENOR VALOR UNIT. R\$	MENOR VALOR TOTAL R\$
361	Abóbora, nova, firme, sem machucados.	KG	280	0,99	275,80
362	Açúcar, tipo demerara (cristal mais escuro), composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Industrializado. Embalagem com 5 Kg . OBS: Sem enxofre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	Unid.	157	8,80	1.381,60
363	Adoçante dietético natural. 100% ESTÉVIA . Sem ciclamato, sem sacarina e sem aspartame. Registro no Ministério da Saúde. Embalagem com 100 mL. (Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega).	Unid.	2	4,57	9,15
364	Adoçante dietético. Acondicionado em embalagem plástica de 100 ml	Unid.	7	2,11	14,78
365	Água mineral, sem gás. Acondicionada em botijões limpos, de plásticos atóxicos de 5 litros. Apresentando no rótulo data de validade.	Botijão	60	4,64	278,40
366	Alface fresca. Tamanho e coloração uniformes. Bem desenvolvidas. Sem material terroso. Livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas. Sem danos provocados pelo manuseio ou transporte.	Molho	277	1,80	497,68
367	Alho. Apresentação natural, matéria-prima alho. Aspecto físico em cabeça. Tipo nobre. Aplicação alimentação.	Quilogramas (Kg)	146	14,31	2.088,90
368	Amido de milho - Embalagem 500g - Produto amiláceo. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem (c/ 500 g)	2	4,18	8,36
369	Arroz parboilizado. Tipo 1. Limpo, industrializado. Embalagem com 5Kg . (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	Embalagem (c/ 5 Kg)	332	12,79	4.246,28
370	Aveia em flocos finos. Sem sabor. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser isento de sódio, gorduras trans e gorduras saturadas. (Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega).	Quilogramas (Kg)	2	8,48	16,96
371	Banana in natura pacovan. Sem enfermidades e em tamanhos uniformes.	Quilogramas (Kg)	317	1,98	626,60
372	Batata inglesa. Lisa, sem brotos ou partes verdes.	Quilogramas (Kg)	278	3,51	974,67



373	Bebida à base de soja ("leite" de soja) em pó. Sem lactose (adicionados de vitaminas e minerais), instantânea, acondicionada em pacotes ou latas limpos, resistentes, atóxicos, isentas de ferrugem, não amassada, contendo aproximadamente 400g de peso líquido. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem (c/ 400 gramas, peso líquido)	10	14,69	146,93
374	Café torrado, moído. Embalagem à vácuo. (pct. com 250g.). Com selo ABIC. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	Pacote	180	3,21	578,10
375	Carne bovina (FÍGADO). Congelado. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Quilogramas (Kg)	396	8,57	3.392,40
376	Carne bovina magra (MÚSCULO). Pouca gordura, moída fresca. Resfriada, Limpa. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Quilogramas (Kg)	2574	10,28	26.460,72
377	Carne caprina magra (LONDO). Resfriada. Peças devidamente embaladas. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Quilogramas (Kg)	891	15,00	13.360,55
378	Cebola in natura, uso culinário. Tipo branca, firme, sem manchas.	Quilogramas (Kg)	462	3,01	1.391,54
379	Cebolinha	Molho	580	0,73	423,40
380	Cenoura coloração alaranjada, nova, firme, sem injúrias e nem brotos.	Quilogramas (Kg)	791	2,49	1.972,23
381	Coentro	Molho	580	1,03	597,40
382	Condimento - Louro. Apresentação seco em folhas, aplicação alimentação. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionados em sacos plásticos transparentes atóxicos, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 6 g. (Deverá conter validade de no mínimo 91 ano a partir da data de entrega).	Embalagem (c/ 6g)	14	0,84	11,81



383	Condimento, apresentação industrial, matéria-prima colorau , aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Deve conter no máximo 10% de cloreto de sódio (sal), conforme normas vigentes. (Deverá conter a validade de no mínimo 01 ano, a partir da data de entrega, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, registro no MS). Embalagem de 100g.	embalagem com 100g	280	0,48	135,10
384	Erva doce. Acondicionada em sacos transparentes, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados hermeticamente e limpo. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. (deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega).	Pacote (NÃO SA-CHE, com 50g)	60	0,73	43,50
385	Farinha de milho, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida. SEM GLÚTEN. Sem sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). – Tratamento Diferenciado; Maquinado; pacote de 500 g. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega)	Pacote (c/ 500g)	1584	0,90	1.417,68
386	Farinha de trigo especial, sem fermento. Embalagem de 5 Kg. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	Pacote (c/ 5kg)	13	13,75	178,75
387	Fécula de batata. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Seguir orientações de rotulagem da legislação vigente.	kg	6	3,70	22,20
388	Feijão macassar. Tipo 1. Limpo. Industrializado. Embalagem com 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem (c/ 1 Kg)	500	4,31	2.153,00
389	Fermento em pó para bolo. Embalagem 50 g.	Embalagem (c/ 50g)	240	2,21	531,00
390	Filé de peito de frango, congelado. Sem pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	kg	5940	12,53	74.443,05
391	Filtro de papel para coar café. N° 103.	Pacotes (c/ 40 unidades)	18	2,18	39,31
392	Goiaba vermelha. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpas firmes e intactas. Tamanhos e coloração uniformes. Bem desenvolvidas e maduras. Sem enfermidades ou larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	495	2,29	1.133,55
393	Goma de tapioca fresca. Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Rotulagem preconizada por legislação vigente.	kg	20	3,39	67,73
394	Laranja in natura pera. Sem enfermidade e machucados. Com casca fina e em tamanhos uniformes.	Quilogramas	400	0,74	297,33



		(Kg)			
395	Leite em pó instantâneo DESNATADO, sem adição de açúcar. Embalagem com 200g. Com S.I.F. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Embalagem (c/ 200 g)	30	2,95	88,50
396	Leite em pó instantâneo, sem adição de açúcar. Embalagem com 200g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Embalagem (c/ 200 g)	90	2,76	247,95
397	Maçã in natura nacional. Sem enfermidades e machucados. Em tamanhos médios e com o talo.	kg	317	3,95	1.250,57
398	Macarrão fino. Tipo espaguete. Sem ovos. Embalagem com 500g. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	embalagem com 500g	954	1,33	1.272,00
399	Macaxeira in natura.	kg	800	2,80	2.240,00
400	Manjeriço desidratado.	Gramas	240	0,14	32,80
401	Margarina. Embalagem com 3 Kg . (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega). Com registro no ministério da agricultura (S.I.F.).	Embalagem c/ 3kg	16	16,19	259,01
402	Melancia redonda. Grande. Sem enfermidades ou larvas. Tamanho e coloração uniforme. Bem desenvolvida e madura.	kg	1990	0,75	1.499,13
403	Noz moscada.	Gramas	240	2,76	662,40
404	Óleo vegetal de soja. Embalagem PET c/900 ML. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Embalagem PET (c/ 900 ml)	64	3,44	219,95
405	Orégano, produzido com folhas sãs, limpas, isentas de matérias tóxicas, de parasitos, detritos animais e vegetais ,embalagem plástica atóxica de 200 gramas.	Embalagem Plástica atóxica (c/ 200 gramas)	1	1,32	1,32
406	Ovos de galinha, classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Acondicionados em embalagem apropriada. COM SELO DA INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F.).	Unid.	10164	0,28	2.879,80
407	Pão para cachorro quente. (Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega.)	Unid.	19800	0,27	5.247,00
408	Pimentão verde, firme, sem manchas, machucados ou furos.	Quilogramas (Kg)	66	1,30	85,47
409	Polpa de fruta congelada - ACEROLA. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem (c/ 1 Kg)	952	8,69	8.275,26
410	Polpa de fruta congelada - CAJU. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem (c/ 1 Kg)	360	9,39	3.380,40



411	Polpa de fruta congelada - GOIABA. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem (c/ 1 Kg)	594	8,82	5.237,60
412	Polpa de fruta congelada - MANGA. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem (c/ 1 Kg)	357	9,40	3.356,69
413	Polpa de fruta congelada - MARACUJÁ. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem (c/ 1 Kg)	357	10,00	3.568,81
414	Proteína texturizada escura de soja. Isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional, data de fabricação e validade. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.).	Quilogramas (Kg)	190	7,35	1.397,13
415	Sal de cozinha refinado, branco, iodado. Embalagem com 1 Kg. (Deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega).	Embalagem (c/ 1 Kg)	66	0,64	42,24
416	Sardinha em conserva—molho de tomate. Preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas, livre de nadadeiras e submetidas a prévia inspeção sanitária. Não poderá conter colorífico e na composição do molho, o tomate deverá participar, no mínimo, na proporção de 30%.	Quilogramas (Kg)	119	14,84	1.765,96
417	Tomate in natura. Sem machucados, sem furos e firme.	Quilogramas (Kg)	990	3,13	3.094,74
418	Vinagre, matéria-prima vinho branco, tipo macio. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Embalagem PET com 500 mL. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo para o vinagre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Embalagem PET (c/ 500 mL)	40	2,37	94,73
			VALOR TOTAL ESTIMADO DO CAMPUS SALGUEIRO R\$		185.415,89

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO R\$	R\$	3.640.095,31
--	------------	---------------------



- 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.

2. GARANTIA

- 2.1 Os bens deverão ter prazo de garantia mínimo de **12 (doze) meses**.

3. JUSTIFICATIVA

- 3.1 A aquisição dos bens acima elencados atenderá às necessidades **do Laboratório de alimentos de Campis do IF Sertão, que possibilitará experiência nas aulas práticas para os cursos, bem como a prática de experiência científica, conforme preconiza os Parâmetros Curriculares Nacionais que recomenda sempre que possível aliar a teoria à prática, sendo esse um Instituto que se propõe a qualificação da mão de obra para o mercado de trabalho investir no Laboratório Experimental de Alimentos e de Melhoramento Genético, promoverá aos educando oportunidades de assimilar o saber científico, através de pesquisas e experiências orientadas. Tal aquisição é indispensável para a concretude e qualidade da educação do nosso país. Ainda, a necessidade de aquisição do material acima descrito visa disponibilizar aos educandos do IF Sertão PE, alimentos para merenda escolar, para que os mesmos possam desenvolver suas atividades com eficácia, e como preceitua ainda a Lei 11.947 de junho de 2009. O Sistema de Registro de Preços será utilizado pois o presente caso se enquadra nas hipóteses do art. 3º do Decreto nº 7.892, de 2013, vez que, pelas características do objeto, há necessidade de aquisição parcelada durante todo o ano.**

4. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS E CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 4.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do art. 9º, I, Decreto 5.450, de 2005.



4.2 O objeto do presente pregão tem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos pelo edital e Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado.

4.3 Os bens a serem contratados, por serem de consumo, são de demanda frequente e devem ser supridos de forma parcelada, além de atender a diversos Órgãos da Administração Pública.

5 MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1 O fornecimento será efetuado **de acordo com esse Termo de Referência**, com prazo de entrega de **30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura do instrumento de contrato, se for o caso.

5.2 Os bens deverão ser entregues na sede de cada órgão solicitante, conforme demanda descrita no item 1.1, em horário comercial, nos endereços a seguir:

- **Campus Petrolina:** BR 407, Km 08 - Jardim São Paulo - Petrolina - PE – Brasil CEP: 56.314-520 | Telefone: (87) 2101- 4319/4347.
- **Campus Petrolina Zona Rural** – ROD BR 235 KM 22 sentido Petrolina – Casa Nova, CEP 56.300-000 Zona Rural Petrolina/PE: Telefone (87) 2101-8050
- **Campus Floresta** - Rua Projetada, S/N - Caetano II - Floresta – PE. CEP: 56.400-000 | Telefone/Fax: (87) 3877-2797.
- **Campus Salgueiro** - BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural – Salgueiro/PE. CEP: 56.000-000 Telefone: (87) 3421-0050

6 AVALIAÇÃO DO CUSTO

6.1 O custo estimado total da presente contratação é de **R\$ 3.640.095,31 (três milhões seiscentos e quarenta mil e noventa e cinco reais e trinta e um centavos)**.

6.2 O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas.

7 RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1 Os bens serão recebidos:



- 7.1.1. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.
- 7.1.2. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até **15 (quinze) dias** do recebimento provisório.
- 7.1.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.2. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente, conforme art.73,I, alínea a e b, Lei 8.666/93.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada obriga-se a:

8.1.1. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

8.1.2. 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);

8.1.2.1. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, o produto com avarias ou defeitos;

8.1.3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

8.1.4. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 10 (dez) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



8.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

8.1.7. 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.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1.A Contratante obriga-se a:

9.1.1. Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;

9.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

9.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, inclusive a sua regularidade trabalhista, através de servidor especialmente designado;

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

9.1.5. Efetuar o pagamento no prazo previsto na seção XXXVII do edital.

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



10. MEDIDAS ACAUTELADORAS

10.1. 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.

11. CONTROLE DA EXECUÇÃO

11.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

11.1.1. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários 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.

12. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado às seguintes penalidades:

12.1.1 Advertência por escrito;

12.1.2 Multa de mora de **0,33% (zero vírgula trinta e três por cento)** sobre o valor do contrato por dia de atraso;

12.1.3 Multa compensatória de **5% (cinco por cento)** sobre o valor do contrato;



- 12.1.4 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- 12.1.5 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 12.2** A inexecução total ou parcial do contrato sujeitará o contratado às seguintes penalidades:
- 12.2.1 Advertência por escrito;
- 12.3** Em caso de inexecução parcial, multa compensatória de **2% (dois por cento)** sobre o valor do contrato por ocorrência, até o limite de **5% (cinco Por cento)**;
- 12.4** Em caso de inexecução total, multa compensatória de **10% (dez por cento)** sobre o valor do contrato;
- 12.4.1 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- 12.4.2 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 12.5** Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a ata de registro de preços, o contrato ou documento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União e, será descredenciado no SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 12.6** As sanções de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:
- 12.6.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 12.6.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.6.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



- 12.7** As penalidades serão aplicadas após regular processo administrativo, em que seja assegurado ao licitante o contraditório e a ampla defesa, com os meios e recursos que lhes são inerentes, observando-se o procedimento previsto na Lei 8.666/93 e subsidiariamente a Lei 9.784/99.
- 12.8** A multa será descontada da garantia do contrato e de pagamentos eventualmente devidos pela Administração.
- 12.9** A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Ministro de Estado e do Tribunal de Contas da União, conforme art. 46 da Lei 8443/1992.
- 12.10** As demais sanções são de competência exclusiva do IF Sertão – PE *Campus Petrolina*.

13. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

- 13.1 A vigência do contrato ficará adstrita a disponibilidade dos respectivos créditos orçamentários.

Petrolina-PE, 21 de agosto de 2012.

Arão Cardoso Viana
Coordenador de Tecnologia de Alimentos
IF Sertão PE
Campus Petrolina

Verônica Nicácio Placido
Nutricionista
IF Sertão PE
Campus Petrolina

Reinaldo de Souza Dantas
Coordenador de Administração e Planejamento
IF Sertão PE
Campus Petrolina

APROVO:



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



O presente Termo de Referência de acordo com o inciso II do Artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR E UTILIZAÇÃO EM AULAS PRÁTICAS NO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DO IF SERTÃO PE**, a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Petrolina-PE, 21 de agosto de 2012.

Artidônio Araújo Filho
Diretor Geral
IF Sertão PE
Campus Petrolina

ANEXO II

DECLARAÇÃO

A empresa, inscrita no CNPJ nº, DECLARA, em atendimento ao previsto no edital de **Pregão Eletrônico nº**, no art. 32, § 2º, da Lei nº 8.666/93, e no item 7.1., inciso IV, da Instrução Normativa MARE nº 05/95, a inexistência de fato superveniente impeditivo da sua habilitação.

Local e data



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



Assinatura e carimbo

(representante legal)

ANEXO III

DECLARAÇÃO

A empresa, inscrita no CNPJ nº, DECLARA, em atendimento ao previsto no edital de **Pregão Eletrônico nº**, que não possui em seu quadro de pessoal empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



Local e data

Assinatura e carimbo

(representante legal)

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2013

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 02/2013

PROCESSO Nº **23415.000144/2012-31**

VALIDADE: **12 (DOZE) MESES**

Aos **XX** dias do mês de **XXXX** de **XXXX**, a União, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS PETROLINA**, com sede no município de Petrolina, inscrito no CNPJ sob o nº 10.830.301/0003-68, neste ato representado por seu Diretor Geral, Artidônio Araújo Filho, nomeado pela Portaria nº 54, de 19/02/2009, publicada em 20/02/009,

Nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, 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; aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 1993, e as demais normas legais correlatas;



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 02/2013**, conforme Ata publicada em **XX/XX/XXXX** e homologada pelo **XXXX**;

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, 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 – DO OBJETO

1.O objeto desta Ata é o registro de preços para eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR E UTILIZAÇÃO EM AULAS PRÁTICAS NO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DO IF SERTÃO PE**, visando atender às necessidades do IF- Sertão Pernambucano Campus Petrolina, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA/ FABRICANTE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO

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.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES



3.O órgão gerenciador será o **IF SERTÃO PE/ CAMPUS PETROLINA, e serão Órgãos participantes do pregão:**

- **IF Sertão PE – Campus Petrolina Zona Rural UASG 158278**
- **IF Sertão PE – Campus Salgueiro UASG 158568**
- **IF Sertão PE – Campus Floresta UASG 158500**

4.Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no Decreto nº 7.892, de 2013, e na Lei nº 8.666, de 1993.

5.Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

6.As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

7.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 o Decreto nº 7.892, de 2013.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

9. Referida vigência tem como fundamento o art. 15, § 3º, inc. III, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



10.A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.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.

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

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

12.2 Frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido;

12.3 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

13.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:

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

2. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

14.Não havendo êxito nas negociações, e constatando-se que o aumento suscitado reflete os valores praticados no mercado o órgão gerenciador poderá:

14.1 Revogar da Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 19, parágrafo único, do Decreto nº 7.892, de 2013; ou

14.2. Aplicar o art. 65, II alínea “d”, da Lei 8.666/93, para rever o preço registrado em razão da superveniência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis,



porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, restando ao órgão gerenciador da Ata a responsabilidade de promover as necessárias negociações junto aos seus detentores, respeitando a ordem de classificação.

15.A cada pedido de revisão de preço deverá a Contratada comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada anteriormente, demonstrando analiticamente a variação dos componentes dos custos devidamente justificada.

16.Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, a Contratante adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria unidade, devendo a deliberação, o deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 30 (trinta) dias. Todos documentos utilizados para a análise do pedido de revisão de preços ser devidamente autuados, rubricados e numerados, sendo parte integrante dos autos processuais.

17.É vedado à contratada interromper a prestação de serviço enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas no Edital Convocatório, salvo a hipótese de liberação do fornecedor prevista nesta Cláusula.

18.A contratada/detentora da ata de registro de preços poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou força maior devidamente comprovados.

19.Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação parcial ou total da Ata de Registro de Preços, mediante publicação no Diário Oficial da União.

20.É proibido o pedido de revisão com efeito retroativo.

21.Não cabe repactuação ou reajuste de preços da contratação.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



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

CLÁUSULA QUINTA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

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

23.1 Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

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

23.3 Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

23.4 Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

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

24. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

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

CLÁUSULA SEXTA - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

26. 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 outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos os requisitos pertinentes do Decreto nº 7.892, de 2013.



26.1 As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

27.O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

27.1 Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

28.Antes da assinatura do Contrato ou da emissão da Nota de Empenho, 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.

29.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 8.666/93, conforme o §1º do art. 12 do Decreto nº 7.892/2013.

30.É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

31.A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

32.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 prestação dos serviços, de tudo dando ciência à Administração.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

33.Cada contrato firmado com a fornecedora terá vigência com a vigência vinculada ao exercício financeiro, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA OITAVA - DO PREÇO

34.Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis.



CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

35.A Contratada obriga-se a:

35.1 Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

36 Os bens devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

36.1 O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **30 (trinta) dias** o produto com avarias ou defeitos;

36.2 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

36.3 Comunicar à Administração, no prazo máximo de **10 (dez) horas** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

36.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

36.5 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

36.6 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.

37 A Contratante obriga-se a:



- 37.1 Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;
- 37.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- 37.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 37.4 Efetuar o pagamento no prazo previsto.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

38. Os bens objeto deste Termo de Referência serão recebidos na forma da Seção **XXXIV** do **Edital**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO PAGAMENTO

39. O pagamento dar-se-á na forma da Seção **XXXVII** do **Edital**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

40. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
41. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
42. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano,



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



bem como o nome dos funcionários 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

43. A apuração de sanções e a aplicação de sanções dar-se-á na forma da Seção XXXIX do edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

44. Será anexada a esta Ata cópia do Termo de Referência.

45. Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 02/2013** e a proposta da empresa.

46. 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, do Decreto nº 3.722, de 2001, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

47. O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o de Petrolina-PE, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Petrolina, **XX** de **XXXX** de **XXXX**.

Representante do Órgão

Representante da Empresa



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO Nº ____ /2013

Contrato de fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar e utilização em aulas práticas no curso de tecnologia em alimentos do IF Sertão PE, que entre si celebram o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO, e a EMPRESA _____, na forma abaixo:

O Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano, CNPJ nº _____, com sede a BR 407, km 08 – Jardim São Paulo – Petrolina- PE, neste ato representado pelo seu Diretor , Artidônio Araujo Filho, brasileiro, casado, professor, RG. nº xxxxxx e CPF nº xxxxxx, doravante denominado apenas CONTRATANTE, e, do outro lado a empresa estabelecida na Av., CNPJ Nº....., representada pelos Srs., Brasileiro, natural de Petrolina, residente na Av., bairro , Petrolina-PE, CEP.,RG nº.....SSP-PE e CPF



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



n.º, simplesmente de CONTRATADA, na presença das testemunhas abaixo firmadas, acordaram em assinar o presente Contrato que tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios para o Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano Campus Petrolina, conforme processo nº 23415.000144/2012-31 dentro das condições estabelecidas na Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993, em sua atual redação, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1. O presente contrato tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar e utilização em aulas práticas no curso de tecnologia em alimentos do if sertão pe, de forma parcelada, para atender às necessidades do IF Sertão - PE Campus específico, conforme especificações constantes no Pregão Eletrônico nº 02/2013 o objeto será recebido definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade do material.

PARÁGRAFO ÚNICO – 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 8.666/93, conforme o §1º do art. 12 do Decreto nº 7.892/2013.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

2. Este instrumento de Contrato guarda inteira conformidade com os termos do Pregão nº 02/2013 e seus anexos, Processo nº 23415.000144/2012-31, do qual é parte integrante e complementar, vinculando-se, ainda, à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO PRODUTO

3. O produto deverá ser fornecido mediante requisição devidamente assinada pelo responsável do Setor de Compras e Abastecimento, ou por servidor autorizado pela Direção Geral. O objeto deste certame será fornecido parceladamente, a critério da administração, e recebido definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade do material do material entregue a descrição técnica e precisa do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

3.2 Os produtos deverão ser entregues conforme item 01 e 05 do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4. São obrigações da CONTRATANTE:

a) exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais, e suas normas editalícias, e os termos de sua proposta;



- b) efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o prazo estabelecido neste Contrato;
- c) prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitadas pelos empregados da CONTRATADA;
- d) promover, mediante seus representantes, o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento sobre os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA;
- e) requisitar, mensalmente, mediante solicitação por escrito da Coordenação de Refeitório, ou por servidor autorizado pela Direção Geral o material que deverá ser fornecido pela CONTRATADA.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento dos produtos, ora contratados, desde salário do pessoal nele empregado, até os tributos, seguros, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, assim como quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade aqui pactuada;
- b) A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos de que trata o item precedente, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste Contrato;
- c) Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidente ou de ação, omissão dolosa ou culposa de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- d) Os empregados da CONTRATADA não terão em hipótese alguma vínculo empregatício com a CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA por todos os atos praticados por seus empregados e/ou prepostos, ficando obrigada ao ressarcimento de quaisquer prejuízos que venha a causar à CONTRATANTE;
- e) A contratada se obriga a proceder à entrega do material no prazo estipulado, no local designado, nas especificações contratadas, e em condições de uso imediato;
- f) A contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos vendidos, bem como é responsável por eventual custo de frete na entrega.
- g) Efetuar o fornecimento dentro das especificações do Anexo I e condições constantes da proposta.
- h) Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo Campus solicitante.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



i) Ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração do IF Sertão - PE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento de alimentos Secos em apreço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Campus solicitante.

j) Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do IF Sertão - PE, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do objeto deste Pregão;

l) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Campus solicitante, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade do fornecimento;

m) Comunicar por escrito ao responsável pelo Departamento de Administração do Campus solicitante, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

n) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 02/2013.

o) Deverá à contratada observar, também, o seguinte:

I - É expressamente proibida à contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do IF Sertão - PE durante a vigência do contrato;

II - Expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do IF Sertão - PE.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

6.1 O prazo de execução do presente instrumento iniciará a partir da assinatura do Contrato, com a vigência vinculada ao exercício financeiro.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO

7.1 Pelo fornecimento, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor estimado de R\$ (.....), estando nele incluídas todas as despesas necessárias a sua perfeita execução.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA Durante o período contratual serão praticados os preços especificados na proposta ou lance vencedor da contratada.



CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE E REVISÃO DE PREÇOS

8.1 Os preços contratuais serão fixos e irreajustáveis.

8.1.1 Os contratantes têm direito ao equilíbrio econômico-financeiro do Contrato procedendo à revisão do mesmo a qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém de consequência incalculável que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no presente instrumento.

a) Contratada, quando for o caso, deverá formular a Administração requerimento para a revisão do Contrato comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém, com consequência incalculável que tenha onerado excessivamente as obrigações por si contraídas.

I – A comprovação será feita por meio de documentos, tais como lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias primas, de transporte de mercadorias alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido da revisão do Contrato;

II – Junto com o requerimento, a contratada deverá apresentar planilhas de custo comparativas entre a data da formulação da proposta e do momento do pedido da revisão do contrato evidenciando o quanto o aumento de preço ocorrido repercuta no valor total pactuado.

III - A Administração, reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro procederá à revisão do Contrato

b) Independentemente de solicitação a Administração poderá convocar a contratada para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado na qualidade e nas especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

c) As alterações decorrentes da revisão do contrato serão publicadas na Imprensa Oficial.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1 O pagamento será feito no prazo de até o trigésimo dia (30º), após apresentação de Nota Fiscal contendo a descrição dos materiais, quantidades, documentos de embarque, quando for o caso, preços unitários e o valor total e comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se houver, e dos encargos sociais e o seu aceite (quando da entrega total e de acordo com o solicitado), pelo servidor designado pelo Campus Petrolina do IF Sertão - PE não tendo relação com a estimativa apresentada no Termo de Referência.

9.2 Os pagamentos cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei nº 8666/93, serão efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

9.3 Na hipótese de atraso de pagamento da Nota Fiscal devidamente atestada, o valor devido pelo IF Sertão - PE será compensado financeiramente, até a data do pagamento, de acordo com o IPCA, calculado com a utilização da seguinte fórmula:



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



EM = NxVPx I, onde:
EM = Encargos Moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo Pagamento;
VP = Valor da Parcela a ser paga;
I = Índice de compensação financeira, assim apurado:
I = (TX/100) / 365, Onde:

9.4 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o IF Sertão - PE por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes;

9.5 Para a liquidação e pagamento da despesa pelo IF Sertão - PE deverá ser feita a consolidação dos controles referentes ao recebimento dos produtos com emissão de uma única Nota Fiscal/Fatura/mês;

9.6 O IF Sertão - PE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas pela contratada, nos termos do edital e do contrato.

9.7 A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao SICAF (via ON LINE), com resultado favorável.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES

10.1 O atraso injustificado na entrega dos materiais ou o descumprimento das obrigações estabelecidas no contrato sujeitará a **licitante vencedora** à multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicados oficialmente.

10.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a Administração do IF Sertão – PE poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar à **licitante vencedora** as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial. No caso de inexecução total, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

III - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do **Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano**, pelo prazo de até 2 (dois) anos.



10.3 Ficará **impedida de licitar e de contratar** com a Administração Pública, **pelo prazo de até 5 (cinco) anos**, garantido o direito prévio o contraditório à ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a **licitante** que:

- I - deixar de assinar o contrato;
- II - ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- III - não manter a proposta, injustificadamente;
- IV - comportar-se de modo inidôneo;
- V - fazer declaração falsa;
- VI - cometer fraude fiscal;
- VII - falhar ou fraudar na execução do contrato.

10.3.1 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a **licitante vencedora** estará sujeita às penalidades tratadas na condição anterior:

- I - pelo fornecimento dos produtos em desconforme com o especificado e aceito;
- II - pela não substituição, no prazo estipulado, dos produtos recusados pelo IF Sertão - PE;
- III - pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

10.4 As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração do IF Sertão – PE ou a Administração Pública poderão ser aplicadas à **licitante vencedora** juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

10.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do **IF Sertão - PE**, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11. As despesas referentes à execução dos serviços objeto deste Contrato, correrão à conta dos recursos consignados no orçamento próprio do Campus solicitante do IF Sertão - PE, PTRES: 62407, Fonte: 0100, Elemento de Despesa: 339030, para o exercício de 2013.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



NOTA DE EMPENHO :
EMITIDA EM :
VALOR :

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

12 Dispensada com base no artigo 56 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

13. Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666/93, a CONTRATANTE designará um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências que porventura existirem e determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Da mesma forma, a CONTRATADA deverá indicar um preposto para, se aceito pela CONTRATANTE, representá-la na execução do Contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - as decisões e providências que ultrapassem a competência do representante designado deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO CONTRATO

14 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, mediante motivação formal nos autos respectivos, garantidos o contraditório e a ampla defesa, nos termos dos artigos 77 a 80, da Lei n.º 8.666/93.

14.1 O contrato poderá ser rescindido nas seguintes hipóteses:

14.1.1 RESCISÃO UNILATERAL POR PARTE DA ADMINISTRAÇÃO – Ficará o presente Contrato rescindido mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

- a) O não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas contratuais;
- b) A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento dos prazos estipulados;
- c) Atraso injustificado, a juízo da Administração, no fornecimento contratado;



- d) A paralisação do fornecimento sem justa causa ou prévia comunicação à Administração;
- e) A subcontratação total do objeto deste Contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE, associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução do presente Contrato;
- f) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, assim como as de seus superiores;
- g) O cometimento reiterado de faltas na execução do Contrato, anotadas pelo fiscal deste contrato;
- h) A decretação de falência ou instauração de insolvência civil;
- i) A dissolução da Sociedade;
- j) A alteração social e a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste Contrato;
- k) O protesto de Títulos ou a emissão de cheque sem a suficiente provisão caracterizem a insolvência da CONTRATADA;
- l) Razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato amplo conhecimento público;
- m) A ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste contrato;
- n) O descumprimento do disposto no Artigo 27, Inciso V, da Lei 8.666/93;

14.1.2 RESCISÃO AMIGÁVEL – Ficará o presente contrato rescindido por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, nos casos dos Incisos XIII, a XVI do Artigo 78 da Lei 8.666/93.

§1º – De conformidade com o Parágrafo Segundo do Artigo 79 da Lei 8.666/93, quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII da mesma Lei, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda o direito aos pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão.

§2º – a rescisão unilateral por parte da Contratante acarretará a retenção dos créditos decorrentes da avença até o limite dos prejuízos causados a Administração.

14.3 No caso de rescisão determinada por ato unilateral da Contratante ficam asseguradas à Contratante, sem prejuízo das sanções cabíveis:

I - execução dos valores das multas e indenizações devidos à Contratante;

II - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

15.SUBCLÁUSULA PRIMEIRA 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 8.666/93, conforme o §1º do art. 12 do Decreto nº 7.892/2013.



CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

16. Nos casos previstos no art. 65, II, “d” da Lei nº 8.666/93, os contratantes têm direito ao equilíbrio econômico financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo a qualquer tempo, desde que ocorra fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas no presente instrumento.

§1º. A contratada, quando for o caso, deverá formular a Administração requerimento para a revisão do contrato, comprovando a ocorrência de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que tenha onerado excessivamente as obrigações por si contraídas.

I – a comprovação será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato;

II – junto com o requerimento, a contratada deverá apresentar planilhas de custos comparativa entre a data da formulação da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor total pactuado.

III – A Administração, reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, procederá a revisão do contrato.

§2º. Independentemente de solicitação, a Administração poderá convocar a contratada para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

§3º. As alterações decorrentes da revisão do contrato serão publicadas na Imprensa Oficial.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA PUBLICAÇÃO

17. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação resumida deste instrumento de Contrato ou de seus aditamentos, por extrato, no Diário Oficial da União, que é condição indispensável para sua eficácia, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de até vinte dias daquela data, qualquer que seja o seu o seu valor, ainda que sem ônus, ressalvado o disposto no art. 26, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



18. Fica eleito o Foro da Sucessão Judiciária de Petrolina - PE, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste instrumento contratual.

1 8.1. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelos representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA.

Petrolina-PE, de de 2013.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHA

NOME:

RG:

CPF:

TESTEMUNHA

NOME:

RG:

CPF:

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CUMPRIMENTO DO 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.

(Pregão Eletrônico por SRP nº. 02/2013)

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA



(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ___ de _____ de _____

Assinatura do representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa) **(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA COM O CNPJ E ENDEREÇO)**