



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Edital 1/2020 - CDAC/DRAP/DGRF/RIFB/IFB

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2020**  
**(Processo Administrativo nº 23511.000868.2019-63)**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – Campus Riacho Fundo, por meio da Coordenação de Aquisições e Contratos – CDAC, sediado na Avenida Cedro, Área Especial 15, QS 16 – Riacho Fundo I/DF, realizará licitação, para Registro de Preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento Menor Preço por Item e Grupo, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**O GRUPO 03 E OS ITENS ISOLADOS DESTA LICITAÇÃO SÃO DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA À MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.**

**Data da sessão: 04/02/2020**

**Horário: 10:00h**

**Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)**

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de hortifrutigranjeiros, necessários às aulas práticas dos cursos Técnico em Cozinha, Técnico em Panificação, Técnico em Serviços de Bar e Restaurante e Tecnólogo em Gastronomia, em todas as modalidades de atendimento, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, e itens isolados, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos ou itens isolados forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do grupo ou item isolado, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. O órgão gerenciador será o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília - Campus Riacho Fundo – UASG: 152147.

2.2. São participantes os seguintes órgãos:

2.2.1. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, Campus Gama – UASG: 152139;

2.2.2. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, Campus Planaltina - UASG: 158501

2.3. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

## **3. DO CREDENCIAMENTO**

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.1.2. Para o Grupo 03 e Itens Isolados, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

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

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.4.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.4.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista

em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

6.1.1. Valor unitário e total do grupo ou;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

6.6. O licitante deverá declarar, para cada grupo ou item, em campo próprio do sistema COMPRASNET, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

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

6.7.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total/unitário do grupo ou item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 0,01 (um centavo).
- 7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.12. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.14. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;
- 7.15.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 7.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.20. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.22. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.23. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.24. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.25. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.26. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.27. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.28. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.29. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.29.1. no País;

7.29.2. por empresas brasileiras;

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

7.29.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.30. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.31. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

7.32. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão n.º 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas), sob pena de não aceitação da proposta.

8.6.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados 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, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **9. DA HABILITAÇÃO**

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. SICAF;

9.1.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.3.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

9.1.3.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação

daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

#### **9.8. Habilitação jurídica:**

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

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

9.8.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

9.8.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

#### **9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:**

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.9.9. A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

9.10. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.11. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.11.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

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

9.13. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.16. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.17. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.17.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão

disponíveis na internet, após a homologação.

## **11. DOS RECURSOS**

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

## **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

15.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as

respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

15.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

## **16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

16.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses.

16.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

16.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

16.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

17.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

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

## **20. DO PAGAMENTO**

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 21.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
  - 21.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
  - 21.1.3. apresentar documentação falsa;
  - 21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
  - 21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 21.1.6. não manter a proposta;
  - 21.1.7. cometer fraude fiscal;
  - 21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;
- 21.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 21.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 21.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
  - 21.4.2. Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
  - 21.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
  - 21.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 21.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 21.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 21.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 21.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## **22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

- 22.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 22.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 22.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 22.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses

previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

### **23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacoesriachofundo@ifb.edu.br](mailto:licitacoesriachofundo@ifb.edu.br) ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Cedro, Área Especial 15, QS 16 – Riacho Fundo I.

23.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

23.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

23.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

23.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

23.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

### **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

24.4. No julgamento das propostas e 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.

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

24.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

24.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.ifb.edu.br/licitacoes>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida Cedro, Área Especial 15, QS 16 – Riacho Fundo I, nos dias úteis, no horário das 8:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

24.12.1. ANEXO I - Termo de Referência.

24.12.2. ANEXO II – Planilha Quantitativo Órgãos Participantes.

24.12.3. ANEXO III - Minuta de Ata de Registro de Preços.

24.12.4. ANEXO IV - Minuta de Apresentação da Proposta Comercial.

24.12.5. ANEXO V - Modelo de Planilha da Proposta Comercial.

24.12.6. ANEXO VI - Modelo de Declaração de que Cumpre Plenamente os Requisitos de Habilitação.

24.12.7. ANEXO VII - Autorização de Fornecimento.

24.12.8. ANEXO VIII - Minuta Termo de Recebimento Definitivo.

24.12.9. ANEXO IX – Minuta de Termo de Contrato.

*Documento Assinado Eletronicamente*  
**SAMANTA GONÇALVES EMERICK CERQUEIRA**  
Diretora-Geral Substituta  
Portaria nº 1.495, de 21 de novembro de 2019

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO Nº 002/2020**  
**(Processo Administrativo nº 23511.000868.2019-63)**

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto desta licitação é a aquisição, por meio de pregão eletrônico, de hortifrutigranjeiros, necessários às aulas práticas dos cursos Técnico em Cozinha, Técnico em Panificação, Técnico em Serviços de Bar e Restaurante e Tecnólogo em Gastronomia, em todas as modalidades de atendimento, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Anexo I-A deste instrumento.

1.2. Muitas vezes o sistema (SIDEC) através do qual são lançados os produtos constantes no Anexo I do Edital de Licitação para disponibilizar inclusão da proposta por parte dos fornecedores, não possui descrição compatível com as do produto a serem adquiridos e por isso são registrados utilizando-se sinônimos, genéricos ou similares. Deve ser considerada sempre a descrição completa dos produtos constante neste Anexo I do Edital.

1.3. A Instituição não está obrigada a firmar as contratações de todos os itens licitados ou de toda quantidade solicitada em cada item.

1.4. A Cotação de preços unitários e totais, em moeda nacional, em algarismo e por extenso, com no máximo 02 casas decimais após a vírgula (ex. R\$ 0,01), observando-se as especificações necessárias indicadas no Anexo I-A, presumindo-se estarem inclusos os encargos que incidem ou venham a incidir sobre o objeto licitado, incluindo todas as despesas que influam no custo, tais como: impostos, taxas, transportes, entrega no local, seguros, encargos fiscais e todos os ônus diretos.

1.5. Não serão aceitos itens que tenham em sua descrição – De acordo com Termo de referência ou Edital. Serão aceitos somente itens que tenham sua descrição completa. Aquele que colocar a descrição incompleta será solicitado a anexar catálogo no respectivo local no Compras governamentais.

1.6. A Ata de Registro de Preços terá vigência de um ano, conforme estabelece o art. 15, § 3º, inc. III, da Lei nº 8.666/93.

1.7. O prazo de vigência da contratação é de um ano contados da assinatura do Termo de Contrato, sendo esse prazo improrrogável.

**2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB), instituído pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, possui, entre outras, a finalidade de “ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional”.

2.2. Como indutor desse desenvolvimento, o desafio ao IFB é tornar suas ofertas mais aderentes às demandas por qualificação, promovendo aulas práticas ainda mais direcionadas ao que realmente é exigido pelo mundo do trabalho. Para tanto, o instituto dispõe de uma estrutura de laboratórios que traz o corpo discente ao que se espera de sua formação, colocando-o em contato direto com os sistemas produtivos de sua área de formação e o inserindo dentro da realidade do mundo do trabalho. Desta forma, torna-se possível a formação de um profissional realmente qualificado e pronto para ser inserido no setor produtivo para o qual se formou.

2.3. Entretanto, para cumprir seus objetivos, suas finalidades e promover uma oferta ainda mais aderente às necessidades dos setores econômicos e produtivos, é necessária a abertura do processo de licitação, a fim de alocar os recursos necessários à execução das aulas práticas dos cursos Técnico em Cozinha, Técnico em Panificação, Serviços de Bar e Restaurante e Tecnólogo em Gastronomia, do Campus Riacho Fundo.

2.4. A partir da concepção de que a qualidade da formação dos egressos de cursos desta natureza está diretamente relacionada com a capacidade que estes cursos possuem de estabelecer ligações entre os conhecimentos teóricos e os práticos, é de magna importância a garantia de execução das aulas práticas, por ser o único meio que insere o aluno em permanente contato com a realidade vivenciada no mundo de trabalho, tornando imprescindível e

irrefutável a importância de aquisição que se pleiteia.

2.5. Dessa forma, espera-se como resultados a formação de jovens para a prática do trabalho, a imersão do aluno ao que se espera de uma profissional, ampliação dos conhecimentos técnicos e desenvolvimento das habilidades pela prática e a aderência de teoria e prática, tornando a oferta muito mais efetiva do ponto de vista de inserção no mundo do trabalho.

2.6. O levantamento das quantidades foi realizado com base no planejamento de aulas feito com os docentes da área técnica. Cabe esclarecer que as quantidades são definidas considerando-se a execução de turmas em sua totalidade, sem aplicar índices de evasão ou índices de inclusão de alunos no decorrer da turma.

2.7. No tocante às entregas, que comporão parte específica deste Termo, informa-se que serão feitas em parcelas, de acordo com os pedidos e a necessidade das aulas, e a justificativa dá-se em função da natureza da aquisição, das necessidades das aulas e do perigo de estocagem de produtos que, em sua maioria, são perecíveis e requerem uso imediato.

2.8. Assim, realizado o processo de licitação, as entregas obedecerão a prazos definidos de acordo com o cronograma, a natureza do insumo e a necessidade das aulas, previamente estabelecidas pelas coordenações de curso.

2.9. Ademais, importa justificar a aquisição pleiteada em forma de grupos e/ou de itens. Considerando a experiência adquirida de processo de licitação dos anos anteriores, percebeu-se que uma licitação feita de tantos itens quanto os que compõem as necessidades dos cursos mencionados, não possui adesão suficiente de fornecedores do ramo, uma vez que o fornecedor de determinado item nem sempre possui capacidade técnica de fornecimento de itens diversos de sua experiência, frustrando sua participação no processo e dificultando as adesões tão fundamentais ao nosso Campus.

2.10. Assim, foram organizados grupos distintos de hortifrutigranjeiros a serem adquiridos, de acordo com sua natureza de uso e sua similaridade. Não há razoabilidade numa licitação que pleiteia, por exemplo, a aquisição de arroz com a aquisição de laticínios e produtos importados. Essa aglomeração de produtos numa só licitação, sem seu agrupamento por natureza e gênero, impossibilita a adesão de fornecedores que podem e devem compor o processo, a fim de possibilitar a aquisição de maneira mais segura e competitiva.

2.11. Entretanto, ressalte-se que para fins de composição dos grupos para a licitação requerida, devem-se observar o preço global do grupo e preço unitário de cada item, não devendo haver, em qualquer hipótese, a compensação em razão de menor preço em um e preço superfaturado em outro.

2.12. Em tempo, acerca da justificativa que subsidia novo processo de licitação, ainda com contratos em curso de processo anterior, importa informar que se respalda no dinamismo da execução, com o planejamento de novas turmas, aumento no número de ingressantes e matrículas. Além disso, importante ressaltar que os contratos dos processos de licitações anteriores sofreram interrupções e suspensões reiteradas, em razão da irregularidade dos fornecedores junto ao Sistema Nacional de Cadastro de Fornecedores (SICAF), causando prejuízos no andamento das aulas práticas e, por vezes, a interrupção das ofertas. Nesse sentido, confiar a expansão de nossas ofertas apenas aos contratos vigentes traz um risco enorme à gestão e à continuidade das aulas.

### 3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os materiais descritos neste termo são bens comuns, de consumo imediato, facilmente encontrados no mercado e cuja escolha pode ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si e não necessitem de avaliação minuciosa.

3.2. Além disso, os produtos não possuem enquadramento em nenhuma legislação específica de concessão de preferência a determinadas empresas. Portanto, a natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

### 4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

l) Endereço e horários

4.1. As entregas serão realizadas nos seguintes endereços:

UNIDADE DO IFB	ENDEREÇO
<b>IFB – CAMPUS RIACHO FUNDO UASG - 152147</b>	Avenida Cedro, A.E. 15, QS 16 - Riacho Fundo 1, Brasília/DF CEP: 71.825-600
<b>IFB – CAMPUS GAMA UASG - 152139</b>	Endereço: Lote 01, DF 480, Setor de Múltiplas Atividades - Gama/DF CEP: 72.429-005
<b>IFB – CAMPUS PLANALTINA UASG - 158501</b>	Endereço: Rodovia DF-128, Km 21, Zona Rural de Planaltina/DF CEP: 73.380-900

4.2. Em razão do cronograma de execução deste Campus e dos demais, as entregas serão feitas em período determinados, que serão notificados ao fornecedor, pelos fiscais de contratos, com 20 dias de antecedência da entrega.

4.3. No IFB Campus Riacho Fundo e nos demais Campus, os materiais devem ser entregues de segunda a sexta-feira de 08:30 às 17:00h, conforme solicitação dos fiscais de contrato, ficando vedada a entrega em outros horários a não ser que haja expressa recomendação em contrário por parte do Instituto Federal de Brasília – Campus Riacho Fundo.

4.4. A contratada se obriga a entregar os materiais rigorosamente de acordo com as Especificações Técnicas Mínimas constantes deste Termo de Referência e observando os prazos de validade dos produtos.

4.5. Em caso de caso fortuito ou força maior, desde que informado no momento da solicitação do pedido pelo IFB/CRFI, o fornecedor poderá sugerir a troca do produto por produto igual ou similar, em razão da indisponibilidade da marca, alta do preço em razão da inflação, entre outros fatores, respeitados os valores praticados na licitação e a qualidade do produto, que será atestada pelo fiscal de contrato.

4.6. Em caso de atraso na entrega programada, será aplicada multa de até 10% do valor do contrato, que poderá ser paga em insumos, guardados os preços praticados na licitação, de acordo com o item 12.9 deste Termo de Referência.

4.7. Ficará a cargo do IFB/CRFI a aceitação de entregas parciais, em razão de divergências com o pedido realizado pelo Campus ou outros motivos não previstos, caso em que ocorrerão as seguintes medidas:

4.7.1. Estabelece-se o prazo de 5 dias úteis para que o fornecedor realize a entrega dos itens remanescentes do pedido original;

4.7.2. Solicitar a retificação da Nota Fiscal, que deverá ser apresentada no prazo máximo de 72 horas.

## II) Condições Gerais;

4.8. A entrega dos produtos deverá estar acompanhada da Nota Fiscal.

4.9. Após o recebimento dos produtos, o Instituto Federal de Brasília – Campus Riacho Fundo terá o prazo de cinco dias úteis para verificação dos produtos entregues, notificando o fornecedor sobre qualquer intercorrência constatada.

4.10. Havendo divergência na descrição ou nas quantidades entregues, atestada pelo Fiscal do Contrato, o fornecedor será notificado a regularizar a entrega no prazo de 5 dias úteis para gêneros alimentícios e insumos secos e o prazo de 24 horas no caso de hortifrúti, e emitir nova nota fiscal no prazo de 72 horas.

4.11. Produtos entregues fora do descritivo deverão ser substituídos no prazo máximo de 15 dias, sem prejuízos ao cronograma físico apresentado por este Campus ao Fornecedor na ocasião da solicitação da entrega.

4.12. A Contratada deverá seguir criteriosamente as especificidades da legislação vigente, para que sejam garantidas as qualidades higiênica e sanitária e as características que norteiam a alimentação saudável.

4.13. Os insumos manuseados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de manipulação e o prazo de validade.

4.14. O armazenamento e o transporte do insumo e das bebidas, da distribuição até a entrega, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

4.15. Os meios de transporte dos gêneros alimentícios devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento, em consonância com a Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.

4.16. As bebidas deverão ser entregues em temperatura ambiente, de acordo com as características do fabricante.

4.17. As bebidas em recipientes de alumínio e papelão ou materiais similares não poderão estar danificadas nem avariadas, inclusive no que diz respeito aos lacres, e seu transporte deverá ser realizado de maneira a preservar suas condições físicas.

4.18. Qualquer servidor devidamente identificado poderá receber os itens entregues, mas somente o fiscal de contrato designado poderá atestar a nota fiscal para fins de pagamento, observado o prazo de cinco dias úteis para conferência e eventual notificação do fornecedor.

4.19. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 15 dias, sem prejuízo do cronograma apresentado ao fornecedor na ocasião da solicitação de entrega, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.20. Os itens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data de entrega, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.20.1. 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.

4.21. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos

resultantes da incorreta execução do contrato.

4.22. O Campus Riacho Fundo realizará os pedidos necessários às aulas práticas com a antecedência de 30 dias.

4.23. As entregas serão realizadas no prazo máximo de 20 dias, conforme pedidos realizados pelo Campus Riacho Fundo.

4.24. Os fornecedores deverão enviar rascunho das notas fiscais para análise das descrições dos produtos a serem entregues e as descrições contidas neste Termo de Referência, evitando distorções ou intercorrências nas descrições, quantidades ou outros elementos necessários à emissão da nota fiscal.

### III) Do transporte

4.25. O transporte deve impedir a contaminação e a deterioração do produto, garantindo assim a integridade e qualidade do mesmo.

4.26. Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.

4.27. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

4.28. A cabine do condutor deve ser isolada de onde os alimentos são transportados.

4.29. O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.

4.30. O transporte deve ser feito, preferencialmente, por carretas dotadas de suspensão pneumática, pois o vinho não aprecia muita movimentação ou trepidação, ou contêiner reefer, isolado termicamente;

4.31. A embalagem deve ser de material reforçado (papelaço, por exemplo), conter separadores internos, para que as garrafas não esbarrem umas nas outras, além de etiquetas com a palavra ou símbolo 'frágil' na parte exterior.

4.32. Não é permitido o transporte concomitante de alimentos crus com alimentos prontos para o consumo, caso haja risco de contaminação.

4.33. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo.

4.34. A pessoa responsável pela entrega deverá apresentar-se limpa e uniformizada (com calça comprida, sapato fechado e camisa fechada).

4.35. A caixa utilizada para transporte do alimento deve ser constituída de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção e deve estar sempre limpa.

4.36. Tipos de veículos por grupo

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

## 5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. 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 definitivo;

5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

5.2. 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.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, de acordo com a legislação específica quanto às normas de embalagem, rotulagem, composição, registro no Ministério da Agricultura e Transporte em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade;

6.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4. garantir que todos os itens a serem fornecidos são de boa qualidade, atendendo aos padrões de mercado, e satisfação as especificações e recomendações do fabricante e fornecedor;

6.1.5. comunicar à Contratante, no prazo máximo de dez dias corridos que antecedem à data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.6. assumir todo e qualquer ônus referente a salário, horas extras, adicionais e demais encargos sociais relativamente a seus empregados;

6.1.7. assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta Licitação;

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

6.1.9. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## **7. DA SUBCONTRATAÇÃO**

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **9. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.1.1. 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.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, 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.

9.3. O representante da Administração 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 falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **10. DO PAGAMENTO**

10.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados e os materiais empregados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura deverá ocorrer no prazo de 03 (três) dias, contado da data final do período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir.

10.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

10.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de

penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10.6. Nos termos do artigo 36, § 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 02, de 2008, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

10.6.1. não produziu os resultados acordados;

10.6.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

10.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

10.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.13. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

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

10.14.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional 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.

10.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) / 365$        $I = (6 / 100) / 365$        $I = 0,00016438$

365      TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para

reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

12.1.1. não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

12.1.2. apresentar documentação falsa;

12.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

12.1.4. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.6. falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.7. cometer fraude fiscal;

12.1.8. comportar-se de modo inidôneo.

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

12.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

12.3.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.3.2. multa moratória inicial de 0,1% (zero vírgula um por cento) até 0,2% (zero vírgula dois por cento) de forma escalonada por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias, conforme subitem 12.9 deste instrumento;

12.3.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

12.3.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.3.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.3.6. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

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

12.3.7.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

12.4. As sanções previstas nos subitens 12.3.1, 13.3.5, 13.3.6 e 13.3.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

12.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

12.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

12.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

12.9. Ocorrendo atraso injustificado ou com justificativa não aceita pelo IFB na entrega do objeto, à Contratada será imposta multa calculada sobre o valor do empenho/Ordem de Fornecimento, de acordo com a seguinte tabela:

DIAS DEATRASSO	ÍNDICE DEMULTA	DIAS DEATRASSO	ÍNDICE DEMULTA	DIAS DEATRASSO	ÍNDICE DEMULTA
1	0,1%	15	2,0%	29	5,7%
2	0,2%	16	2,2%	30	6,0%
3	0,3%	17	2,4%	31	6,4%
4	0,4%	18	2,6%	32	6,8%
5	0,5%	19	2,8%	33	7,2%
6	0,6%	20	3,0%	34	7,6%
7	0,7%	21	3,3%	35	8,0%
8	0,8%	22	3,6%	36	8,4%
9	0,9%	23	3,9%	37	8,8%
10	1,0%	24	4,2%	38	9,2%
11	1,2%	25	4,5%	39	9,6%
12	1,4%	26	4,8%	40	10,0%
13	1,6%	27	5,1%		
14	1,8%	28	5,4%		

12.10. Findo o prazo fixado sem que a Contratada tenha entregado o objeto, além da multa prevista, poderá, a critério do IFB, ser cancelada, parcial ou totalmente, a Nota de Empenho, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

12.11. A Contratada será também considerada em atraso se entregar o objeto em desacordo com as especificações e não o substituir dentro do período remanescente do prazo de entrega fixado na proposta.

12.12. Pela recusa, a qualquer tempo, na entrega parcial ou total, fica igualmente a Contratada sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do objeto não entregue, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

12.13. Os valores relativos a multas aplicadas e a danos e prejuízos eventualmente causados serão descontados dos pagamentos devidos ao IFB ou recolhidos na forma de GRU, dentro de 10(dez) dias úteis contados a partir da notificação, ou ainda, cobrados na forma da legislação em vigor.

12.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, a Licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

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

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

12.17. A autoridade competente, na aplicação das sanções, no âmbito do IFB será exercida pelo Reitor e pelo servidor ocupante do cargo de Pró-Reitor de Administração/RIFB, que levará em consideração as normas Legais vigentes.

12.18. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, desde que devidamente comprovados.

### 13. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

13.1. O custo estimado da contratação é o previsto na soma dos valores globais máximos admissíveis, conforme Anexo I-A deste Termo de Referência.

13.2. Tal valor foi obtido a partir de pesquisa de preços junto a fornecedores, conforme inciso IV da IN 05/2014/SLTI.

### 14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. A aquisição será realizada através do Sistema de Registro de Preços - SRP, não sendo necessário, a priori, indicar a dotação orçamentária, nos termos do § 2º, artigo 7º do Decreto nº 7.892/2013.

Brasília, 12 de novembro de 2019.

Ana Tereza Portelada Bandeira  
Professora EBTT/ Coordenadora de Extensão e Estágio

*Documento Assinado Eletronicamente*  
Adriano Pereira Tavares  
Professor EBTT/ CC Técnico em Panificação

*Documento Assinado Eletronicamente*  
Daniela Carvalho Bezerra Leite  
Professor EBTT/ CC Tecnólogo em Gastronomia

*Documento Assinado Eletronicamente*  
José Henrique Marques Lopes  
Administrador

**ANEXO I - A**

**ESTIMATIVAS DE CONSUMO: ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES**

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM</b>	<b>CATMAT</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QTDE.</b>	<b>VALOR DE REFERÊNCIA R\$</b>
<b>GRUPO 01 - FRUTAS</b>					
1	Abacate - fruta in natura, tipo Geada ou Fortuna. Limpo, maduro, firme.	302870	kg	162	<b>R\$ 8,56</b>
2	Abacaxi – fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme.	224397	Unidade	828	<b>R\$ 6,56</b>
3	Banana da terra – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, casca amarela sem danos físicos.	224407	kg	334	<b>R\$ 8,67</b>
4	Banana Nanica – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, casca amarela sem danos físicos.	224406	kg	1053	<b>R\$ 6,53</b>
5	Banana Prata – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, casca amarela sem danos físicos.	224404	kg	25	<b>R\$ 8,19</b>
6	Carambola - fruta de cor amarelo esverdeada vibrante. Apresentação: casca bem lisa, sem manchas e consistência firme. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	247461	kg	2	<b>R\$ 10,67</b>
7	Laranja Bahia – fruto grande e maduro (não muito duro), sem machucados ou amassados, alimento fresco sem mofo e podridão.	224389	kg	38	<b>R\$ 10,82</b>

8	Laranja Pera – fruto grande e maduro (não muito duro), sem machucados ou amassados, alimento fresco sem mofo e podridão.	224387	kg	1076	<b>R\$ 7,88</b>
9	Limão siciliano cor amarelo – Novo, suculento, de 1ª qualidade, limpo, bem formado e definido sem mofo e podridão.	431346	kg	22	<b>R\$ 15,51</b>
10	Limão Taiti – novo, suculento, de 1ª qualidade, limpo, bem formado e definido. Sem mofo e podridão.	224418	kg	493	<b>R\$ 11,64</b>
11	Maça gala. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 a 3 Kg (Conforme solicitado).	224394	kg	2012	<b>R\$ 7,51</b>
12	Maça verde. Grau médio de amadurecimento. Casca de coloração verde, polpa crocante e suculenta. Sãs, sem ruptura e/ou pancadas na casca.	224393	kg	32	<b>R\$ 10,63</b>
13	Manga Palmer – nova, grau médio de amadurecimento, limpa, bem formada e definida. Sem machucados e amassados.	373190	kg	6	<b>R\$ 14,62</b>
14	Maçã Fuji – nova, grau médio de amadurecimento. Tamanho 150 a 180 (100 a 120g). Não pode conter fruta com sarda e/ou granizada. Sãs, sem ruptura e/ou pancadas na casca.	361649	kg	144	<b>R\$ 10,78</b>
15	Maracujá in natura. Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes e peso característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	224415	kg	16	<b>R\$ 16,89</b>
16	Morango in natura - boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de sujidades, parasitas e larvas e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	382523	Bandeja 250g	121	<b>R\$ 11,68</b>
	Pera Willians – fruta in natura,				

17	Apresentação: madura, firme íntegra, sem rachaduras, com polpa intacta, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - peso igual médio 150g -, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	224421	kg	2027	<b>R\$ 16,33</b>
18	Tangerina, mexerica ou polkan: fruta cítrica de formato arredondado (com gomos) e casca de cor alaranjada. Apresentação: limpa, íntegra, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, consistência firme.	231462	kg	1003	<b>R\$ 7,25</b>
<b>GRUPO 02 - LEGUMES</b>					
19	Abóbora Japonesa – abóbora in natura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas.	228718	kg	598	<b>R\$ 7,77</b>
20	Alho – in natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações. Peso em média por cabeça 40g	228716	kg	289	<b>R\$ 21,97</b>
21	Batata asterix – média; tubérculo in natura, tipo batata, espécie asterix, com sabor e odor característicos, casca rosada espessa e o interior mais amarelado, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou broto. Isenta de cortes e contusões peso médio de 60 e 100g.	275192	kg	20	<b>R\$ 5,59</b>
22	Abóbora Moranga - forma globular, relativamente alargada, e em geral com gomos bem vincados que lhe conferem uma forma canelada, com um peso entre 2 e 3 kg. Coloração alaranjada.	228745	kg	3	<b>R\$ 11,59</b>
23	Batata Doce – Tubérculo in natura, tipo batata-doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundas. Isenta de cortes e contusões. Cultivar	279356	kg	631	<b>R\$ 4,85</b>

	bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200g				
24	Batata inglesa – média; tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou broto. Isenta de cortes e contusões peso médio de 60 e 100g .	274854	kg	1971	<b>R\$ 6,97</b>
25	Berinjela – de boa qualidade; apresentando tamanho uniforme; suficientemente desenvolvida; livre de enfermidades e defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem lesões de furos por larvas.	284647	kg	352	<b>R\$ 7,56</b>
26	Beterraba – de boa qualidade; apresentando tamanho uniforme; suficientemente desenvolvida; livre de enfermidades e defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem lesões de furos por larvas.	226261	kg	411	<b>R\$ 6,31</b>
27	Cebola branca – de cabeça tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica a cada variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	233870	kg	1172	<b>R\$ 8,15</b>
28	Cebola roxa – de cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica a cada variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	233872	kg	14	<b>R\$ 12,43</b>
	Cenoura – extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro				

29	verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	279322	kg	893	<b>R\$ 5,43</b>
30	Ervilha torta fresca, ou ervilha de quebrar. Apresentada em vagem plana e fina com cinco a sete sementes e comprimento de aproximadamente de três a sete centímetros. Uma vagem contém cinco a sete sementes e alcança um comprimento de três a sete centímetros. semente de amassados, material terroso e umidade externa normal; livre, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	226264	kg	2	<b>R\$ 74,12</b>
31	Milho Verde – in natura. Apresentação: espiga de 1ª qualidade, limpa, sem palha e sem "cabelinhos marrons". Tamanho médio a grande, com grãos de cor amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Embalagem com 5 espigas.	226243	Embalagem 5 Unidades	397	<b>R\$ 8,04</b>
32	Mandioca fresca com casca de 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem podridão e sem manchas.	226265	kg	749	<b>R\$ 5,75</b>
33	Raiz de gengibre (Zingiber officinale) fresco, in natura. Comercializado a granel ou em ramas.	226268	kg	7	<b>R\$ 33,11</b>
34	Pepino japonês – in natura. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	228449	kg	399	<b>R\$ 10,93</b>
35	Pimenta com formato tipo sino e coloração amarelo leitoso (quando maduros). Sem pungência.	398582	Embalagem 100g	36	<b>R\$ 10,32</b>
	Pimenta dedo de moça – in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem				

36	deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelha, intensa e uniforme. Bem desenvolvido, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	418243	Embalagem 100g	73	<b>R\$ 7,36</b>
37	A pimenta-malagueta silvestre, também conhecida no Brasil como "malaguétinha-caipira", destaca-se pela alta concentração da capsaicina e baixíssimos teores de piperina.	423307	Embalagem 100g	6	<b>R\$ 8,60</b>
38	Pimentão Amarelo – vegetal in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	228764	kg	62	<b>R\$ 20,45</b>
39	Pimentão Verde – vegetal in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	228762	kg	113	<b>R\$ 9,62</b>
40	Pimentão Vermelho – vegetal in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas secas, de material que não provoque alterações externas	228763	kg	119	<b>R\$ 21,63</b>

	ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
41	Repolho – vegetal in natura tipo: repolho branco aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde-claro esbranquiçado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	363083	Unidade	166	<b>R\$ 7,57</b>
42	Repolho – vegetal in natura tipo: repolho roxo aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde-claro esbranquiçado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	321086	Unidade	162	<b>R\$ 9,04</b>
43	Tomate comum – vegetal in natura, t. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	274858	kg	1871	<b>R\$ 7,61</b>
44	Tomate cereja – vegetal in natura, t. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	228754	kg	28	<b>R\$ 21,95</b>
	Tomate italiano – vegetal in natura, t. Apresentação: limpo, íntegro, sem				

45	rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	418256	kg	274	<b>R\$ 8,45</b>
<b>GRUPO 03 - VERDURAS</b>					
46	Acelga - hortalica de talos longos e firmes e folhas baças ou brilhantes, com coloração verde. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	226222	Maço	226	<b>R\$ 8,54</b>
47	Agrião – de 1ª qualidade, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226223	Maço	126	<b>R\$ 10,21</b>
48	Alecrim in natura - de 1ª qualidade, Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	423308	Maço	108	<b>R\$ 10,76</b>
49	Alface romana – verdura in natura. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgesciente, sãs, não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características. Isentos de sujidades.	328443	Unidade	1059	<b>R\$ 6,91</b>
50	Alho poro in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	402543	Maço	140	<b>R\$ 11,21</b>
51	Brócolis – de boa qualidade; apresentando tamanho uniforme; suficientemente desenvolvida; livre de enfermidades e defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem lesões de furos por larvas.	226228	kg	202	<b>R\$ 21,23</b>
52	Cebolinha in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226230	Maço	179	<b>R\$ 5,45</b>
	Coentro in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução				

53	completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226233	Maço	104	<b>R\$ 6,47</b>
54	Couve-flor fresca; de 1ª qualidade; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta; isenta de amassados, material terroso e umidade externa normal; livre, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	332528	kg	310	<b>R\$ 7,55</b>
55	Couve – couve manteiga: fresca; de 1ª qualidade; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal; livre, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	256113	Maço	285	<b>R\$ 5,84</b>
56	Espinafre – in natura - de 1ª primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226238	Maço	215	<b>R\$ 6,87</b>
57	Hortelã in natura - de 1ª primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226242	Maço	114	<b>R\$ 10,38</b>
58	Manjericão in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas	373174	Maço	184	<b>R\$ 7,15</b>
59	Condimento do tipo orégano, de 1ª qualidade, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalados em pacotes de 100 gramas.	337466	Maço	8	<b>R\$ 4,67</b>
60	Salsa fresca, em maço. Folhas verdes e sem amassados. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	226253	Maço	140	<b>R\$ 4,82</b>
61	Salsão, ou aipo, cor verde e composto de talos e folhas. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	226254	Maço	124	<b>R\$ 9,18</b>
62	Folhas de Sálvia (Salvia officinalis) ou folhas e talos in natura, fresca. Embalagem de polipropileno transparente. Maço ou embalagem de 30g ou 15g. Folhas verdes e sem amassados. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	417200	Maço	22	<b>R\$ 9,25</b>
	Vagem – limpa, tenra, quebradiça, sem manchas, sem podridão, com mínimo ou				

63	nenhum teor de fibras. Cor verde, uniforme grau de maturidade adequado. Isenta de larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	373178	kg	214	<b>R\$ 10,30</b>
<b>GRUPO 04 - ITENS ISOLADOS</b>					
64	Alfavaca - folhas de formato oval (4 a 6cm de comprimento) e cor verde clara.	435522	Maço	12	<b>R\$ 4,10</b>
65	Amora fresca in natura ou congelada cor característica sem podridão e sem mofo.	227940	Embalagem 200g	12	<b>R\$ 45,64</b>
66	Aspargo fresco verde. Rebento, semelhante ao broto de bambu, que se desenvolve a par.	321088	Maço	3	<b>R\$ 27,07</b>
67	Broto de feijão fresco. Broto de feijão resultante da germinação do feijão. Embalagem 250g. Livre de sujidade.	97233	Embalagem 250g	117	<b>R\$ 7,04</b>
68	Cereja fresca. Redondas e rijas, com hastes verdes. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	428382	kg	1	<b>R\$ 79,76</b>
69	Coco seco in natura. Coco em grau de maturação elevado. Fruto com casca dura e marrom sem rachaduras ou germinado.	373192	Unidade	332	<b>R\$ 8,06</b>
70	Cogumelo Champion in natura. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, sem mofo e textura firme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	97284	kg	7	<b>R\$ 61,67</b>
71	Cogumelo Paris in natura. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, sem mofo e textura firme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	97284	kg	9	<b>R\$ 41,10</b>
72	Cogumelo Shitake in natura. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, sem mofo e textura firme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	97284	kg	15	<b>R\$ 103,74</b>
73	Espécie do gênero Dipteryx odorata, conhecida como cumaru ou fava tonka. Semente seca comercializada em embalagem zip pouch de 100 ou 500g. Marca de referência: Cipria.	150157	Embalagem 500g	4	<b>R\$ 44,79</b>
74	Estragão in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	337463	Maço	6	<b>R\$ 7,13</b>
75	Folhas pequenas de beterraba. Em sua coloração vermelho rubi, as folhas desta cultivar são lisas, de boa uniformidade e sabor suave. Outros de seus destaques são o alto desempenho e a excelente produtividade, que aliados ao visual e sabor diferenciados.	226227	Maço	3	<b>R\$ 4,47</b>
	Framboesa fresca in natura cor				

76	característica sem podridão e sem mofo e danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	456873	kg	15	<b>R\$ 124,36</b>
77	Mirtilo – boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de sujidades, parasitas e larvas e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	358493	Embalagem 125g	15	<b>R\$ 39,17</b>
78	Nirá. Planta da família do alho. Gosto característico do alho, mas visualmente semelhante com a cebolinha. Apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226230	Maço	12	<b>R\$ 5,63</b>
79	Ovo de galinha – fresco, categoria: extra, cor: Branco. Casca íntegra e limpa (isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas). Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. A caixa utilizada no transporte dos itens deve apresentar uma temperatura de 20°C.	446617	Dúzia	1578	<b>R\$ 9,18</b>
80	Espécie do gênero Caryocar brasiliense (pequi) in natura, fruto inteiro sem casca e com caroço, embalado à vácuo, congelado. Embalagem de 500g com aproximadamente 10 unidades. Embalagem de polietileno transparente e resistente, em perfeito estado, sem amassados, vazamentos, ou matérias estranhas. Na embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote, e peso completo do produto. Validade mínima do produto 6 meses a partir da data da entrega. Marca de referência Leal congelados ou similar de mesma qualidade.	418239	Embalagem 500g	77	<b>R\$ 23,15</b>
81	Tomilho in natura - de 1ª qualidade, Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades,	418247	Maço	268	<b>R\$ 8,09</b>

## ANEXO I - B

## ESTIMATIVAS DE REQUISIÇÃO: ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	REQ. MÍNIMA	REQ. MÁXIMA	VALOR DE REFERÊNCIA R\$
<b>GRUPO 01 - FRUTAS</b>						
1	Abacate - fruta in natura, tipo Geada ou Fortuna. Limpo, maduro, firme.	302870	kg	1	162	<b>R\$ 8,56</b>
2	Abacaxi – fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme.	224397	Unidade	1	828	<b>R\$ 6,56</b>
3	Banana da terra – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, casca amarela sem danos físicos.	224407	kg	1	334	<b>R\$ 8,67</b>
4	Banana Nanica – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, casca amarela sem danos físicos.	224406	kg	1	1053	<b>R\$ 6,53</b>
5	Banana Prata – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, casca amarela sem danos físicos.	224404	kg	1	25	<b>R\$ 8,19</b>
6	Carambola - fruta de cor amarelo esverdeada vibrante. Apresentação: casca bem lisa, sem manchas e consistência firme. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	247461	kg	1	2	<b>R\$ 10,67</b>
7	Laranja Bahia – fruto grande e maduro (não muito duro), sem machucados ou amassados, alimento fresco sem mofo e podridão.	224389	kg	1	38	<b>R\$ 10,82</b>
8	Laranja Pera – fruto grande e maduro (não muito duro), sem machucados ou amassados,	224387	kg	1	1076	<b>R\$ 7,88</b>

	alimento fresco sem mofo e podridão.					
9	Limão siciliano cor amarelo – Novo, suculento, de 1ª qualidade, limpo, bem formado e definido sem mofo e podridão.	431346	kg	1	22	<b>R\$ 15,51</b>
10	Limão Taiti – novo, suculento, de 1ª qualidade, limpo, bem formado e definido. Sem mofo e podridão.	224418	kg	1	493	<b>R\$ 11,64</b>
11	Maça gala. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 a 3 Kg (Conforme solicitado).	224394	kg	1	2012	<b>R\$ 7,51</b>
12	Maça verde. Grau médio de amadurecimento. Casca de coloração verde, polpa crocante e suculenta. Sãs, sem ruptura e/ou pancadas na casca.	224393	kg	1	32	<b>R\$ 10,63</b>
13	Manga Palmer – nova, grau médio de amadurecimento, limpa, bem formada e definida. Sem machucados e amassados.	373190	kg	1	6	<b>R\$ 14,62</b>
14	Maçã Fuji – nova, grau médio de amadurecimento. Tamanho 150 a 180 (100 a 120g). Não pode conter fruta com sarda e/ou granizada. Sãs, sem ruptura e/ou pancadas na casca.	361649	kg	1	144	<b>R\$ 10,78</b>
15	Maracujá in natura. Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes e peso característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	224415	kg	1	16	<b>R\$ 16,89</b>
	Morango in natura - boa					

16	qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de sujidades, parasitas e larvas e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	382523	Bandeja 250g	1	121	<b>R\$ 11,68</b>
17	Pera Willians – fruta in natura, Apresentação: madura, firme íntegra, sem rachaduras, com polpa intacta, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - peso igual médio 150g -, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	224421	kg	1	2027	<b>R\$ 16,33</b>
18	Tangerina, mexerica ou polkan: fruta cítrica de formato arredondado (com gomos) e casca de cor alaranjada. Apresentação: limpa, íntegra, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, consistência firme.	231462	kg	1	1003	<b>R\$ 7,25</b>
<b>GRUPO 02 - LEGUMES</b>						
19	Abóbora Japonesa – abóbora in natura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas.	228718	kg	1	598	<b>R\$ 7,77</b>
20	Alho – in natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações. Peso em média por cabeça 40g	228716	kg	1	289	<b>R\$ 21,97</b>
	Batata asterix – média; tubérculo in natura, tipo batata, espécie asterix, com sabor e odor característicos, casca rosada espessa e o interior mais					

21	amarelado, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou broto. Isenta de cortes e contusões peso médio de 60 e 100g.	275192	kg	1	20	<b>R\$ 5,59</b>
22	Abóbora Moranga - forma globular, relativamente alargada, e em geral com gomos bem vincados que lhe conferem uma forma canelada, com um peso entre 2 e 3 kg. Coloração alaranjada.	228745	kg	1	3	<b>R\$ 11,59</b>
23	Batata Doce – Tubérculo in natura, tipo batata-doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundas. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200g.	279356	kg	1	631	<b>R\$ 4,85</b>
24	Batata inglesa – média; tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou broto. Isenta de cortes e contusões peso médio de 60 e 100g .	274854	kg	1	1971	<b>R\$ 6,97</b>
25	Berinjela – de boa qualidade; apresentando tamanho uniforme; suficientemente desenvolvida; livre de enfermidades e defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem lesões de furos por larvas.	284647	kg	1	352	<b>R\$ 7,56</b>
26	Beterraba – de boa qualidade; apresentando tamanho uniforme; suficientemente desenvolvida; livre de enfermidades e defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem lesões de furos por larvas.	226261	kg	1	411	<b>R\$ 6,31</b>
27	Cebola branca – de cabeça tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica a cada variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou	233870	kg	1	1172	<b>R\$ 8,15</b>

	brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos					
28	mesmos. Cebola roxa – de cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica a cada variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	233872	kg	1	14	<b>R\$ 12,43</b>
29	Cenoura – extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	279322	kg	1	893	<b>R\$ 5,43</b>
30	Ervilha torta fresca, ou ervilha de quebrar. Apresentada em vagem plana e fina com cinco a sete sementes e comprimento de aproximadamente de três a sete centímetros. Uma vagem contém cinco a sete sementes e alcança um comprimento de três a sete centímetros. senta de amassados, material terroso e umidade externa normal; livre, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	226264	kg	1	2	<b>R\$ 74,12</b>

31	Milho Verde – in natura. Apresentação: espiga de 1ª qualidade, limpa, sem palha e sem "cabelinhos marrons". Tamanho médio a grande, com grãos de cor amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Embalagem com 5 espigas.	226243	Embalagem 5 Unidades	1	397	<b>R\$ 8,04</b>
32	Mandioca fresca com casca de 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem podridão e sem manchas.	226265	kg	1	749	<b>R\$ 5,75</b>
33	Raiz de gengibre (Zingiber officinale) fresco, in natura. Comercializado a granel ou em ramas.	226268	kg	1	7	<b>R\$ 33,11</b>
34	Pepino japonês – in natura. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	228449	kg	1	399	<b>R\$ 10,93</b>
35	Pimenta com formato tipo sino e coloração amarelo leitoso (quando maduros). Sem pungência.	398582	Embalagem 100g	1	36	<b>R\$ 10,32</b>
36	Pimenta dedo de moça – in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelha, intensa e uniforme. Bem desenvolvido, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que	418243	Embalagem 100g	1	73	<b>R\$ 7,36</b>

	não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.					
37	A pimenta-malagueta silvestre, também conhecida no Brasil como "malaguetinha-caipira", destaca-se pela alta concentração da capsaicina e baixíssimos teores de piperina.	423307	Embalagem 100g	1	6	<b>R\$ 8,60</b>
38	Pimentão Amarelo – vegetal in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	228764	kg	1	62	<b>R\$ 20,45</b>
39	Pimentão Verde – vegetal in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	228762	kg	1	113	<b>R\$ 9,62</b>
40	Pimentão Vermelho – vegetal in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio.	228763	kg	1	119	<b>R\$ 21,63</b>

	Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.					
41	Repolho – vegetal in natura tipo: repolho branco aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde-claro esbranquiçado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	363083	Unidade	1	166	<b>R\$ 7,57</b>
42	Repolho – vegetal in natura tipo: repolho roxo aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde-claro esbranquiçado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	321086	Unidade	1	162	<b>R\$ 9,04</b>
43	Tomate comum – vegetal in natura, t. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	274858	kg	1	1871	<b>R\$ 7,61</b>
	Tomate cereja – vegetal in					

44	natura, t. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	228754	kg	1	28	<b>R\$ 21,95</b>
45	Tomate italiano – vegetal in natura, t. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	418256	kg	1	274	<b>R\$ 8,45</b>
<b>GRUPO 03 - VERDURAS</b>						
46	Acelga - hortaliça de talos longos e firmes e folhas baças ou brilhantes, com coloração verde. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	226222	Maço	1	226	<b>R\$ 8,54</b>
47	Agrião – de 1ª qualidade, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226223	Maço	1	126	<b>R\$ 10,21</b>
48	Alecrim in natura - de 1ª qualidade, Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	423308	Maço	1	108	<b>R\$ 10,76</b>
	Alface romana – verdura in natura. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela					

49	base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescendo, sãs, não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características. Isentos de sujidades.	328443	Unidade	1	1059	<b>R\$ 6,91</b>
50	Alho poro in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	402543	Maço	1	140	<b>R\$ 11,21</b>
51	Brócolis – de boa qualidade; apresentando tamanho uniforme; suficientemente desenvolvida; livre de enfermidades e defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem lesões de furos por larvas.	226228	kg	1	202	<b>R\$ 21,23</b>
52	Cebolinha in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226230	Maço	1	179	<b>R\$ 5,45</b>
53	Coentro in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226233	Maço	1	104	<b>R\$ 6,47</b>
54	Couve-flor fresca; de 1ª qualidade; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta; isenta de amassados, material terroso e umidade externa normal; livre, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	332528	kg	1	310	<b>R\$ 7,55</b>
55	Couve – couve manteiga: fresca; de 1ª qualidade; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal; livre, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	256113	Maço	1	285	<b>R\$ 5,84</b>

56	Espinafre – in natura - de 1ª primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226238	Maço	1	215	<b>R\$ 6,87</b>
57	Hortelã in natura - de 1ª primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226242	Maço	1	114	<b>R\$ 10,38</b>
58	Manjerição in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas	373174	Maço	1	184	<b>R\$ 7,15</b>
59	Condimento do tipo orégano, de 1ª qualidade, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalados em pacotes de 100 gramas.	337466	Maço	1	8	<b>R\$ 4,67</b>
60	Salsa fresca, em maço. Folhas verdes e sem amassados. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	226253	Maço	1	140	<b>R\$ 4,82</b>
61	Salsão, ou aipo, cor verde e composto de talos e folhas. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	226254	Maço	1	124	<b>R\$ 9,18</b>
62	Folhas de Sálvia (Salvia officinalis) ou folhas e talos in natura, fresca. Embalagem de polipropileno transparente. Maço ou embalagem de 30g ou 15g. Folhas verdes e sem amassados. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	417200	Maço	1	22	<b>R\$ 9,25</b>
63	Vagem – limpa, tenra, quebradiça, sem manchas, sem podridão, com mínimo ou nenhum teor de fibras. Cor verde, uniforme grau de maturidade adequado. Isenta de larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	373178	kg	1	214	<b>R\$ 10,30</b>
<b>GRUPO 04 - ITENS ISOLADOS</b>						
64	Alfavaca - folhas de formato oval (4 a 6cm de comprimento) e cor verde clara.	435522	Maço	1	12	<b>R\$ 4,10</b>
65	Amora fresca in natura ou congelada cor característica sem podridão e sem mofo.	227940	Embalagem 200g	1	12	<b>R\$ 45,64</b>
66	Aspargo fresco verde. Rebento, semelhante ao broto de bambu, que se desenvolve a par.	321088	Maço	1	3	<b>R\$ 27,07</b>
	Broto de feijão fresco. Broto de					

67	feijão resultante da germinação do feijão. Embalagem 250g. Livre de sujidade.	97233	Embalagem 250g	1	117	<b>R\$ 7,04</b>
68	Cereja fresca. Redondas e rijas, com hastes verdes. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	428382	kg	1	1	<b>R\$ 79,76</b>
69	Coco seco in natura. Coco em grau de maturação elevado. Fruto com casca dura e marrom sem rachaduras ou germinado.	373192	Unidade	1	332	<b>R\$ 8,06</b>
70	Cogumelo Champion in natura. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, sem mofo e textura firme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	97284	kg	1	7	<b>R\$ 61,67</b>
71	Cogumelo Paris in natura. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, sem mofo e textura firme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	97284	kg	1	9	<b>R\$ 41,10</b>
72	Cogumelo Shitake in natura. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, sem mofo e textura firme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	97284	kg	1	15	<b>R\$ 103,74</b>
73	Espécie do gênero Dipteryx odorata, conhecida como cumaru ou fava tonka. Semente seca comercializada em embalagem zip pouch de 100 ou 500g. Marca de referência: Cipria.	150157	Embalagem 500g	1	4	<b>R\$ 44,79</b>
74	Estragão in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	337463	Maço	1	6	<b>R\$ 7,13</b>
75	Folhas pequenas de beterraba. Em sua coloração vermelho rubi, as folhas desta cultivar são lisas, de boa uniformidade e sabor suave. Outros de seus destaques são o alto desempenho e a excelente produtividade, que aliados ao visual e sabor diferenciados.	226227	Maço	1	3	<b>R\$ 4,47</b>
76	Framboesa fresca in natura cor característica sem podridão e sem mofo e danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	456873	kg	1	15	<b>R\$ 124,36</b>
	Mirtilo – boa qualidade, tamanho					

77	e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de sujidades, parasitas e larvas e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	358493	Embalagem 125g	1	15	<b>R\$ 39,17</b>
78	Nirá. Planta da família do alho. Gosto característico do alho, mas visualmente semelhante com a cebolinha. Apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudáveis. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	226230	Maço	1	12	<b>R\$ 5,63</b>
79	Ovo de galinha – fresco, categoria: extra, cor: Branco. Casca íntegra e limpa (isenta de conspurações por fezes, terra ou outras matérias estranhas). Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. A caixa utilizada no transporte dos itens deve apresentar uma temperatura de 20°C.	446617	Dúzia	1	1578	<b>R\$ 9,18</b>
80	Espécie do gênero Caryocar brasiliense (pequi) in natura, fruto inteiro sem casca e com caroço, embalado à vácuo, congelado. Embalagem de 500g com aproximadamente 10 unidades. Embalagem de polietileno transparente e resistente, em perfeito estado, sem amassados, vazamentos, ou matérias estranhas. Na embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote, e peso completo do produto. Validade mínima do	418239	Embalagem 500g	1	77	<b>R\$ 23,15</b>

	produto 6 meses a partir da data da entrega. Marca de referência Leal congelados ou similar de mesma qualidade.					
81	Tomilho in natura - de 1ª qualidade, Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	418247	Maço	1	268	<b>R\$ 8,09</b>

**ANEXO II**

**PLANILHA QUANTITATIVOS DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2020**

**(Processo Administrativo n.º 23511.000868.2019-63)**

ITEM	CATMAT	UNID. DE MEDIDA	UASG: 152147 QTD. IFB CRFI	UASG: 158501 QTD. IFB CPLA	UASG: 152139 QTD. IFB CGAM	TOTAL GERAL	DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
<b>GRUPO 01 - FRUTAS</b>									
1	302870	kg	12	150	-	162	Abacate - fruta in natura, tipo Geada ou Fortuna. Limpo, maduro, firme.	<b>R\$ 8,56</b>	<b>R\$ 1.386,18</b>
2	224397	Unidade	18	800	10	828	Abacaxi – fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme.	<b>R\$ 6,56</b>	<b>R\$ 5.434,44</b>
3	224407	kg	34	300	-	334	Banana da terra – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, casca amarela sem danos físicos.	<b>R\$ 8,67</b>	<b>R\$ 2.895,78</b>
4	224406	kg	48	1000	5	1053	Banana Nanica – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, casca amarela sem danos físicos.	<b>R\$ 6,53</b>	<b>R\$ 6.876,09</b>
5	224404	kg	20	-	5	25	Banana Prata – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo imediato, bem desenvolvida, com polpa intacta e firme, casca amarela sem danos físicos.	<b>R\$ 8,19</b>	<b>R\$ 204,75</b>
6	247461	kg	2	-	-	2	Carambola - fruta de cor amarelo esverdeada vibrante. Apresentação: casca bem lisa, sem manchas e consistência firme. Fornecido em	<b>R\$ 10,67</b>	<b>R\$ 21,34</b>

							embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.		
7	224389	kg	38	-	-	38	Laranja Bahia – fruto grande e maduro (não muito duro), sem machucados ou amassados, alimento fresco sem mofo e podridão.	<b>R\$ 10,82</b>	<b>R\$ 411,16</b>
8	224387	kg	76	1000	-	1076	Laranja Pera – fruto grande e maduro (não muito duro), sem machucados ou amassados, alimento fresco sem mofo e podridão.	<b>R\$ 7,88</b>	<b>R\$ 8.478,88</b>
9	431346	kg	22	-	-	22	Limão siciliano cor amarelo – Novo, suculento, de 1ª qualidade, limpo, bem formado e definido sem mofo e podridão.	<b>R\$ 15,51</b>	<b>R\$ 341,22</b>
10	224418	kg	288	200	5	493	Limão Taiti – novo, suculento, de 1ª qualidade, limpo, bem formado e definido. Sem mofo e podridão.	<b>R\$ 11,64</b>	<b>R\$ 5.738,52</b>
11	224394	kg	12	2000	-	2012	Maça gala. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 a 3 Kg (Conforme solicitado).	<b>R\$ 7,51</b>	<b>R\$ 15.110,12</b>
12	224393	kg	32	-	-	32	Maça verde. Grau médio de amadurecimento. Casca de coloração verde, polpa crocante e suculenta. Sãs, sem ruptura e/ou pancadas na casca.	<b>R\$ 10,63</b>	<b>R\$ 340,16</b>
13	373190	kg	6	-	-	6	Manga Palmer – nova, grau médio de amadurecimento, limpa, bem formada e definida. Sem machucados e amassados.	<b>R\$ 14,62</b>	<b>R\$ 87,74</b>
							Maça Fuji – nova, grau médio de amadurecimento. Tamanho		

14	361649	kg	144	-	-	144	150 a 180 (100 a 120g). Não pode conter fruta com sarda e/ou granizada. Sãs, sem ruptura e/ou pancadas na casca.	<b>R\$ 10,78</b>	<b>R\$ 1.552,80</b>
15	224415	kg	11	-	5	16	Maracujá in natura. Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes e peso característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>R\$ 16,89</b>	<b>R\$ 270,24</b>
16	382523	Bandeja 250g	111	-	10	121	Morango in natura - boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de sujidades, parasitas e larvas e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>R\$ 11,68</b>	<b>R\$ 1.413,28</b>
17	224421	kg	27	2000	-	2027	Pera Willians – fruta in natura, Apresentação: madura, firme íntegra, sem rachaduras, com polpa intacta, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - peso igual médio 150g -, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	<b>R\$ 16,33</b>	<b>R\$ 33.100,91</b>
18	231462	kg	3	1000	-	1003	Tangerina, mexerica ou polkan: fruta cítrica de formato arredondado (com gomos) e casca de cor alaranjada. Apresentação: limpa, íntegra, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, consistência firme.	<b>R\$ 7,25</b>	<b>R\$ 7.271,75</b>
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 01</b>									<b>R\$ 90.932,64</b>
<b>GRUPO 02 - LEGUMES</b>									
19	228718	kg	93	500	5	598	Abóbora Japonesa – abóbora in natura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de	<b>R\$ 7,77</b>	<b>R\$ 4.646,46</b>

							contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas.		
20	228716	kg	89	200	-	289	Alho – in natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco ou rosa, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão, sem deformações. Peso em média por cabeça 40g	<b>R\$ 21,97</b>	<b>R\$ 6.349,33</b>
21	275192	kg	20	-	-	20	Batata asterix – média; tubérculo in natura, tipo batata, espécie asterix, com sabor e odor característicos, casca rosada espessa e o interior mais amarelado, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou broto. Isenta de cortes e contusões peso médio de 60 e 100g.	<b>R\$ 5,59</b>	<b>R\$ 111,80</b>
22	228745	kg	3	-	-	3	Abóbora Moranga - forma globular, relativamente alargada, e em geral com gomos bem vincados que lhe conferem uma forma canelada, com um peso entre 2 e 3 kg. Coloração alaranjada.	<b>R\$ 11,59</b>	<b>R\$ 34,77</b>
23	279356	kg	26	600	5	631	Batata Doce – Tubérculo in natura, tipo batata-doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões profundas. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200g.	<b>R\$ 4,85</b>	<b>R\$ 3.060,35</b>
24	274854	kg	466	1500	5	1971	Batata inglesa – média; tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou broto. Isenta de cortes e contusões peso médio de 60 e 100g .	<b>R\$ 6,97</b>	<b>R\$ 13.731,30</b>
25	284647	kg	152	200	-	352	Berinjela – de boa qualidade; apresentando tamanho uniforme; suficientemente desenvolvida; livre de enfermidades e defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem lesões de furos por larvas.	<b>R\$ 7,56</b>	<b>R\$ 2.661,12</b>
							Beterraba – de boa qualidade; apresentando tamanho uniforme; suficientemente desenvolvida; livre de		

26	226261	kg	6	400	5	411	enfermidades e defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem lesões de furos por larvas.	<b>R\$ 6,31</b>	<b>R\$ 2.593,41</b>
27	233870	kg	672	500	-	1172	Cebola branca – de cabeça tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica a cada variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	<b>R\$ 8,15</b>	<b>R\$ 9.551,80</b>
28	233872	kg	14	-	-	14	Cebola roxa – de cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica a cada variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	<b>R\$ 12,43</b>	<b>R\$ 174,02</b>
29	279322	kg	288	600	5	893	Cenoura – extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida, com comprimento entre 140 e 180mm e calibre entre 30 e 40mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	<b>R\$ 5,43</b>	<b>R\$ 4.848,99</b>
							Ervilha torta fresca, ou ervilha		

30	226264	kg	2	-	-	2	de quebrar. Apresentada em vagem plana e fina com cinco a sete sementes e comprimento de aproximadamente de três a sete centímetros. Uma vagem contém cinco a sete sementes e alcança um comprimento de três a sete centímetros. senta de amassados, material terroso e umidade externa normal; livre, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>R\$ 74,12</b>	<b>R\$ 148,24</b>
31	226243	Embalagem 5 Unidades	92	300	5	397	Milho Verde – in natura. Apresentação: espiga de 1ª qualidade, limpa, sem palha e sem "cabelinhos marrons". Tamanho médio a grande, com grãos de cor amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Embalagem com 5 espigas.	<b>R\$ 8,04</b>	<b>R\$ 3.191,88</b>
32	226265	kg	144	600	5	749	Mandioca fresca com casca de 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Tipo: branco ou amarelo, com polpa íntegra, sem rachaduras ou filetes escuros e de fácil cocção, sem podridão e sem manchas.	<b>R\$ 5,75</b>	<b>R\$ 4.306,75</b>
33	226268	kg	7	-	-	7	Raiz de gengibre (Zingiber officinale) fresco, in natura. Comercializado a granel ou em ramas.	<b>R\$ 33,11</b>	<b>R\$ 231,77</b>
34	228449	kg	94	300	5	399	Pepino japonês – in natura. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	<b>R\$ 10,93</b>	<b>R\$ 4.362,40</b>
35	398582	Embalagem 100g	36	-	-	36	Pimenta com formato tipo sino e coloração amarelo leitoso (quando maduros). Sem pungência.	<b>R\$ 10,32</b>	<b>R\$ 371,64</b>
							Pimenta dedo de moça – in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com		

36	418243	Embalagem 100g	48	20	5	73	pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelha, intensa e uniforme. Bem desenvolvido, isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornevido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	<b>R\$ 7,36</b>	<b>R\$ 537,28</b>
37	423307	Embalagem 100g	6	-	-	6	A pimenta-malagueta silvestre, também conhecida no Brasil como "malaguetinha-caipira", destaca-se pela alta concentração da capsaicina e baixíssimos teores de piperina.	<b>R\$ 8,60</b>	<b>R\$ 51,60</b>
38	228764	kg	42	20	-	62	Pimentão Amarelo – vegetal in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornevido em embalagens limpas secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	<b>R\$ 20,45</b>	<b>R\$ 1.267,90</b>
39	228762	kg	48	60	5	113	Pimentão Verde – vegetal in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornevido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	<b>R\$ 9,62</b>	<b>R\$ 1.087,06</b>
							Pimentão Vermelho – vegetal in natura, Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com		

40	228763	kg	99	20	-	119	pele lisa e brilhante, sem danos (cicatrizados ou não) sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	<b>R\$ 21,63</b>	<b>R\$ 2.573,97</b>
41	363083	Unidade	16	150	-	166	Repolho – vegetal in natura tipo: repolho branco aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde-claro esbranquiçado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	<b>R\$ 7,57</b>	<b>R\$ 1.256,62</b>
42	321086	Unidade	12	150	-	162	Repolho – vegetal in natura tipo: repolho roxo aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde-claro esbranquiçado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	<b>R\$ 9,04</b>	<b>R\$ 1.465,02</b>
43	274858	kg	366	1500	5	1871	Tomate comum – vegetal in natura, t. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens	<b>R\$ 7,61</b>	<b>R\$ 14.238,31</b>

							limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.		
44	228754	kg	28	-	-	28	Tomate cereja – vegetal in natura, t. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	R\$ 21,95	R\$ 614,60
45	418256	kg	274	-	-	274	Tomate italiano – vegetal in natura, t. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, diâmetro de aproximadamente 80mm e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	R\$ 8,45	R\$ 2.315,30
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 02</b>									<b>R\$ 85.788,27</b>
<b>GRUPO 03 - VERDURAS</b>									
46	226222	Maço	26	200	-	226	Acelga - hortaliça de talos longos e firmes e folhas baças ou brilhantes, com coloração verde. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudáveis. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 8,54	R\$ 1.930,04
47	226223	Maço	26	100	-	126	Agrião – de 1ª qualidade, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudáveis. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	R\$ 10,21	R\$ 1.286,46
							Alecrim in natura - de 1ª qualidade, Aroma e cor		

48	423308	Maço	88	20	-	108	característicos, folhas verdes e saudáveis. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 10,76</b>	<b>R\$ 1.161,72</b>
49	328443	Unidade	59	1000	-	1059	Alface romana – verdura in natura. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; com aspecto fresco, turgescente, sãs, não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características. Isentos de sujidades.	<b>R\$ 6,91</b>	<b>R\$ 7.317,69</b>
50	402543	Maço	120	20	-	140	Alho poro in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudáveis. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 11,21</b>	<b>R\$ 1.569,40</b>
51	226228	kg	2	200	-	202	Brócolis – de boa qualidade; apresentando tamanho uniforme; suficientemente desenvolvida; livre de enfermidades e defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem lesões de furos por larvas.	<b>R\$ 21,23</b>	<b>R\$ 4.288,46</b>
52	226230	Maço	99	80	-	179	Cebolinha in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudáveis. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 5,45</b>	<b>R\$ 975,55</b>
53	226233	Maço	84	20	-	104	Coentro in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudáveis. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 6,47</b>	<b>R\$ 672,88</b>
54	332528	kg	5	300	5	310	Couve-flor fresca; de 1ª qualidade; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta; isenta de amassados, material terroso e umidade externa normal; livre, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>R\$ 7,55</b>	<b>R\$ 2.340,50</b>
55	256113	Maço	75	200	10	285	Couve – couve manteiga: fresca; de 1ª qualidade; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal; livre, sujidade, parasitas e	<b>R\$ 5,84</b>	<b>R\$ 1.665,35</b>

							larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
56	226238	Maço	165	50	-	215	Espinafre – in natura - de 1ª primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 6,87</b>	<b>R\$ 1.477,05</b>
57	226242	Maço	89	20	5	114	Hortelã in natura - de 1ª primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 10,38</b>	<b>R\$ 1.183,32</b>
58	373174	Maço	164	20	-	184	Manjeriço in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas	<b>R\$ 7,15</b>	<b>R\$ 1.315,60</b>
59	337466	Maço	8	-	-	8	Condimento do tipo orégano, de 1ª qualidade, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalados em pacotes de 100 gramas.	<b>R\$ 4,67</b>	<b>R\$ 37,36</b>
60	226253	Maço	120	20	-	140	Salsa fresca, em maço. Folhas verdes e sem amassados. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	<b>R\$ 4,82</b>	<b>R\$ 674,80</b>
61	226254	Maço	124	-	-	124	Salsão, ou aipo, cor verde e composto de talos e folhas. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	<b>R\$ 9,18</b>	<b>R\$ 1.138,32</b>
62	417200	Maço	22	-	-	22	Folhas de Sálvia (Salvia officinalis) ou folhas e talos in natura, fresca. Embalagem de polipropileno transparente. Maço ou embalagem de 30g ou 15g. Folhas verdes e sem amassados. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	<b>R\$ 9,25</b>	<b>R\$ 203,50</b>
63	373178	kg	14	200	-	214	Vagem – limpa, tenra, quebradiça, sem manchas, sem podridão, com mínimo ou nenhum teor de fibras. Cor verde, uniforme grau de maturidade adequado. Isenta de larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	<b>R\$ 10,30</b>	<b>R\$ 2.204,20</b>
<b>VALOR TOTAL DO GRUPO 03</b>									<b>R\$ 31.441,61</b>
<b>ITENS ISOLADOS</b>									
64	435522	Maço	12	-	-	12	Alfavaca - folhas de formato oval (4 a 6cm de comprimento) e cor verde clara.	<b>R\$ 4,10</b>	<b>R\$ 49,16</b>
65	227940	Embalagem 200g	12	-	-	12	Amora fresca in natura ou congelada cor característica sem podridão e sem mofo.	<b>R\$ 45,64</b>	<b>R\$ 547,64</b>

66	321088	Maço	3	-	-	3	Aspargo fresco verde. Rebento, semelhante ao broto de bambu, que se desenvolve a par.	<b>R\$ 27,07</b>	<b>R\$ 81,20</b>
67	97233	Embalagem 250g	17	100	-	117	Broto de feijão fresco. Broto de feijão resultante da germinação do feijão. Embalagem 250g. Livre de sujidade.	<b>R\$ 7,04</b>	<b>R\$ 823,68</b>
68	428382	kg	1	-	-	1	Cereja fresca. Redondas e rijas, com hastes verdes. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 79,76</b>	<b>R\$ 79,76</b>
69	373192	Unidade	312	-	20	332	Coco seco in natura. Coco em grau de maturação elevado. Fruto com casca dura e marrom sem rachaduras ou germinado.	<b>R\$ 8,06</b>	<b>R\$ 2.675,92</b>
70	97284	kg	7	-	-	7	Cogumelo Champion in natura. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, sem mofo e textura firme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 61,67</b>	<b>R\$ 431,69</b>
71	97284	kg	9	-	-	9	Cogumelo Paris in natura. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, sem mofo e textura firme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 41,10</b>	<b>R\$ 369,93</b>
72	97284	kg	15	-	-	15	Cogumelo Shitake in natura. De primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, sem mofo e textura firme. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 103,74</b>	<b>R\$ 1.556,05</b>
73	150157	Embalagem 500g	4	-	-	4	Espécie do gênero Dipteryx odorata, conhecida como cumaru ou fava tonka. Semente seca comercializada em embalagem zip pouch de 100 ou 500g. Marca de referência: Cipria.	<b>R\$ 44,79</b>	<b>R\$ 179,16</b>
74	337463	Maço	6	-	-	6	Estragão in natura - de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 7,13</b>	<b>R\$ 42,80</b>
75	226227	Maço	3	-	-	3	Folhas pequenas de beterraba. Em sua coloração vermelho rubi, as folhas desta cultivar são lisas, de boa uniformidade e sabor suave. Outros de seus destaques são o alto desempenho e a excelente produtividade, que aliados ao visual e sabor diferenciados.	<b>R\$ 4,47</b>	<b>R\$ 13,42</b>
							Framboesa fresca in natura cor característica sem podridão e		

76	456873	kg	15	-	-	15	sem mofo e danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	<b>R\$ 124,36</b>	<b>R\$ 1.865,45</b>
77	358493	Embalagem 125g	15	-	-	15	Mirtilo – boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de sujidades, parasitas e larvas e mofo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>R\$ 39,17</b>	<b>R\$ 587,55</b>
78	226230	Maço	12	-	-	12	Nirá. Planta da família do alho. Gosto característico do alho, mas visualmente semelhante com a cebolinha. Apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos, folhas verdes e saudáveis. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	<b>R\$ 5,63</b>	<b>R\$ 67,56</b>
79	446617	Dúzia	978	600	-	1578	Ovo de galinha – fresco, categoria: extra, cor: Branco. Casca íntegra e limpa (isenta de conspurações por fezes, terra ou outras matérias estranhas). Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. A caixa utilizada no transporte dos itens deve apresentar uma temperatura de 20°C.	<b>R\$ 9,18</b>	<b>R\$ 14.480,78</b>
80	418239	Embalagem 500g	77	-	-	77	Espécie do gênero Caryocar brasiliense (pequi) in natura, fruto inteiro sem casca e com caroço, embalado à vácuo, congelado. Embalagem de 500g com aproximadamente 10 unidades. Embalagem de polietileno transparente e resistente, em perfeito estado, sem amassados, vazamentos, ou matérias estranhas. Na embalagem deve conter informações nutricionais, data	<b>R\$ 23,15</b>	<b>R\$ 1.782,55</b>

							de fabricação e validade, número do lote, e peso completo do produto. Validade mínima do produto 6 meses a partir da data da entrega. Marca de referência Leal congelados ou similar de mesma qualidade.		
81	418247	Maço	268	-	-	268	Tomilho in natura - de 1ª qualidade, Aroma e cor característicos, folhas verdes e sadias. Isento de sujidades, parasitas ou larvas.	R\$ 8,09	R\$ 2.168,12
<b>VALOR TOTAL DOS ITENS ISOLADOS</b>								<b>R\$ 27.802,42</b>	
<b>VALOR TOTAL DOS ITENS</b>								<b>R\$ 235.964,94</b>	

**ANEXO III**  
**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXXX/XXXX**  
**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2020**  
**(Processo Administrativo n.º 23511.000868.2019-63)**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA - CAMPUS RIACHO FUNDO), com sede na Av. Cedro, A.E. 15, QS 16, Riacho Fundo I – Distrito Federal, CEP: 71.825-600, inscrito no CNPJ sob o nº 10.791.831/0009-30, neste ato representada por seu Diretor Geral GERVÁSIO BARBOSA SOARES NETO, nomeado pela Portaria nº 498 de 6 de maio de 2019, publicada no DOU de 7 de maio de 2019, inscrito no nº CPF: 004.938.341-84, portador da Carteira de Identidade nº 4280302 – DGPC/GO, portador da matrícula funcional nº 1701310, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../200..., publicada no ..... de ...../...../200....., processo administrativo n.º 23511.000868.2019-63, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de ..... , especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo ..... do edital de Pregão nº ...../20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

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

**3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

3.1. O órgão gerenciador será o .....(nome do órgão)....

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

--	--	--	--

#### **4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

#### **5. VALIDADE DA ATA**

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a)....., não podendo ser prorrogada.

#### **6. REVISÃO E CANCELAMENTO**

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

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

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

#### **7. DAS PENALIDADES**

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

#### **8. CONDIÇÕES GERAIS**

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se

definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

8.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances

8.4. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

#### ANEXO IV

#### MODELO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

#### PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2020

(Processo Administrativo n.º 23511.000868.2019-63)

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília –IFB

Referente: Pregão Eletrônico (SRP) nº XXXX/XXXX.

Prezados Senhores,

Apresentamos a V.Sª, nossa proposta para fornecimento de \_\_\_\_\_ ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – IFB, Campus Riacho Fundo, pelo preço global de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), nos termos do Edital e da Planilha de Custo em anexo.

O prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da licitação.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a retirar a nota de empenho no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

#### Dados da Empresa

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ/MF: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

Tel/Fax: \_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ nº c/c: \_\_\_\_\_

#### Dados do Representante Legal da Empresa

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

CPF/MF: \_\_\_\_\_ Cargo/Função: \_\_\_\_\_

Cart. Ident nº: \_\_\_\_\_ Expedido por: \_\_\_\_\_

Naturalidade: \_\_\_\_\_ Nacionalidade: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Local e Data.

[Nome e Assinatura do Representante da Empresa Emitente]  
Cargo / CPF

**ANEXO V**

**MODELO DE PLANILHA DA PROPOSTA COMERCIAL  
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2020  
(Processo Administrativo n.º 23511.000868.2019-63)**

Grupo/Item	Descrição	Marca	Quant.	Valor Unit.	Valor Total

**Prazo de validade da proposta:** mínimo de 60 (sessenta) dias a contar da data de abertura da

Proposta de Preços.

**Prazo de entrega do material:** (conforme edital).

**Local de entrega do material:** (conforme edital).

**Declaração:** nos preços cotados estão incluídas todas as despesas tais como frete (CIF), impostos, taxas, seguro, tributos e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto do Pregão.

Licitante: Razão Social, CNPJ, endereço completo, número do telefone, fax e e-mail, bem como, número da conta corrente, nome do banco e agência onde deseja receber seus créditos.

Local, XX de XXXXXXXXXXXX de 20XX.

\_\_\_\_\_  
(Nome do declarante)

\_\_\_\_\_  
(N.º da CI do declarante)

**ANEXO VI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2020  
(Processo Administrativo n.º 23511.000868.2019-63)**

..... (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob N.º ....., por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade RG n.º ....., CPF n.º .....**DECLARA**, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o presente certame.

.....  
(data)

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante/procurador/sócio

(Obs: A legitimidade da representação deverá ser comprovada por um dos documentos especificados no capítulo 8 deste edital, sob pena de desclassificação da empresa)

#### ANEXO VII

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2020**  
(Processo Administrativo n.º 23511.000868.2019-63)

#### AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – Campus Riacho Fundo, autoriza o fornecimento dos materiais nesta unidade/Campus de acordo com o especificado abaixo:

<b>Fornecedor</b>					
<b>CNPJ</b>					
<b>Telefone</b>					
<b>ARP nº</b>					
<b>ENDEREÇO</b>					
<b>Nota de Empenho nº</b>					
<b>Data da Solicitação</b>					
<b>Responsável pelo Recebimento</b>					
<b>Grupo/Item</b>	<b>Unidade</b>	<b>Especificação</b>	<b>Quant.</b>	<b>Preço Unitário</b>	<b>Preço Total</b>

Em razão do cronograma de execução deste Campus, as entregas serão feitas em período determinados, que serão notificados ao fornecedor, pelos fiscais de contratos, com 20 dias de antecedência da entrega.

No IFB Campus Riacho Fundo os materiais devem ser entregues de segunda a sexta-feira de **08:30 às 17:00h, conforme solicitação dos fiscais de contrato**, ficando vedada a entrega em outros horários a não ser que haja expressa recomendação em contrário por parte do Instituto Federal de Brasília – Campus Riacho Fundo.

A contratada se obriga a entregar os materiais **rigorosamente** de acordo com as Especificações Técnicas Mínimas constantes deste Termo de Referência e observando os prazos de validade dos produtos.

Em caso de caso fortuito ou força maior, desde que informado no momento da solicitação do pedido pelo IFB/CRFI, o fornecedor poderá sugerir a troca do produto por produto igual ou similar, em razão da indisponibilidade da marca, alta do preço em razão da inflação, entre outros fatores, respeitados os valores praticados na licitação e a qualidade do produto, que será atestada pelo fiscal de contrato.

**Não serão aceitos produtos diversos ou com a validade inferior** aos previstos na Planilha de Quantitativo Órgãos Participantes (Anexo II).

Em caso de atraso na entrega programada, será aplicada multa de até 10% do valor do contrato, que poderá ser paga em gêneros alimentícios e insumos, guardados os preços praticados na licitação, de acordo com o item 12.9 do Termo de Referência.

Ficará a cargo do IFB/CRFI a aceitação de entregas parciais, em razão de divergências com o pedido realizado pelo Campus ou outros motivos não previstos, caso em que ocorrerão as seguintes medidas:

- I. As entregas serão realizadas no **prazo máximo de 02 dias**, conforme pedidos realizados pelo Campus Riacho Fundo.
- II. Solicitar a retificação da Nota Fiscal, que deverá ser apresentada no prazo máximo de 72 horas.

Brasília, xx de xxxxxxxx de xxxx

Assinatura do requisitante da Unidade/Campus IFB

**ANEXO VIII**

**MINUTA TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2020**  
**(Processo Administrativo n.º 23511.000868.2019-63)**

Processo n.º: 23511.000868.2019-63

Objeto: \_\_\_\_\_

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília - IFB, Campus Riacho Fundo representado pelo(s) servidor(es)..... SIAPE nº .....declara para os devidos fins, que recebe definitivamente, nesta data, os materiais objeto da NF nº....., empresa ..... CNPJ nº..... referente a Nota de Empenho nº .....

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20xx.

\_\_\_\_\_  
Assinatura dos responsáveis pelo recebimento

\_\_\_\_\_  
(prazo máximo para emissão até 05 (dias) úteis após o recebimento provisório)

**ANEXO IX**

**MINUTA TERMO DE CONTRATO**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 002/2020**  
**(Processo Administrativo n.º 23511.000868.2019-63)**

**TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº ...../....., QUE FAZEM  
ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DE BRASÍLIA - CAMPUS RIACHO  
FUNDO..... E A EMPRESA**  
.....

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA - CAMPUS RIACHO FUNDO, com sede na Av. Cedro, A.E. 15, QS 16, Riacho Fundo I – Distrito Federal, CEP: 71.825-600, inscrito no CNPJ sob o nº 10.791.831/0009-30, neste ato representada por seu Diretor Geral GERVÁSIO BARBOSA SOARES NETO, nomeado pela Portaria nº 498 de 6 de maio de 2019, publicada no DOU de 7 de maio de 2019, inscrito no nº CPF: 004.938.341-84, portador da Carteira de Identidade nº 4280302 – DGPC/GO, portador da matrícula funcional nº 1701310, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº ...../20...., por Sistema de Registro de Preços nº ...../20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de ....., conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR
1					
2					
3					
...					

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e encerramento em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ ..... (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Pl:

## 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

## 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## 8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

## 9. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES**

13.1. É vedado à CONTRATADA:

13.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS**

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

### **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

### **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

17.1. É eleito o Foro da ..... para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., ..... de..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Documento assinado eletronicamente por:

- **Samanta Goncalves Emerick Cerqueira, DIRETOR - SUBST - DGRF**, em 21/01/2020 16:33:12.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 21/01/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 84486

**Código de Autenticação:** d19c32ac42



Campus Riacho Fundo  
Av. Cedro, AE 15, QS 16, Riacho Fundo I,  
RIACHO FUNDO / DF, CEP 71.825-600  
(61) 2103-2343