

PREGÃO ELETRÔNICO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS – CAMPUS BARBACENA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2021 (Processo Administrativo nº 23355.002552/2020 - 90.)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS – CAMPUS BARBACENA, por meio da SEÇÃO DE LICITAÇÃO, sediado a Rua Monsenhor José Augusto, 204, Bairro São José – Barbacena MG, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **menor preço** por item, 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.

Data da sessão: **10/03/2021**

Horário: **9:00**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – 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 **material de produção industrial e embalagens**, para atender as necessidades dos setores de processamento de leite, carne e vegetais e os setores de ovos e mel do IF Sudeste MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço do item**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões 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, 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.**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.
- 4.4.9.** 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 item;
 - 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;
 - 6.1.4.1. Havendo divergência entre as descrições e unidades de medida do item, contidas no sistema comprasnet e as estabelecidas na planilha A , anexo I do Termo de Referência, **prevalecerá o descrito na planilha A.**
- 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. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
 - 6.6.1. 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 item.
 - 7.5.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.7. 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 de **R\$ 0,01 (um centavo)**.
- 7.8. 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.
- 7.9. 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.
- 7.10. 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.
- 7.11. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.12. 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.
- 7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.



- 7.15. 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.
- 7.16. 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.
- 7.17. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.19. 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.
- 7.20. 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 ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.21. 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.
- 7.22. 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.
- 7.23. 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.
- 7.24. 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.
- 7.25. 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:
- 7.25.1. no país;
 - 7.25.2. por empresas brasileiras;
 - 7.25.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.25.4. 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.



- 7.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.27. 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.
- 7.27.1.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.27.2.** 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.
- 7.28. 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 nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido 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 Quaisquer 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;
- 8.4. 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;
- 8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.5.1.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 8.5.2.** 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-

- 8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.8. 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.
 - 8.8.1.** 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.
 - 8.8.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.9. 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.
- 8.10. 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.a)** SICAF;
 - 9.1.2.b)** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - 9.1.3.c)** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
 - 9.1.4.d)** Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- 9.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)
 - 9.2.1.** 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.



- 9.2.1.1.** 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.
- 9.2.1.2.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.2.1.3.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.2.2.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.2.3.** 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.
- 9.3. 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.
- 9.3.1.** 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;
- 9.3.2.** 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.
- 9.3.3.** 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.
- 9.4. 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.
- 9.5. 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.
- 9.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.7. 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.
- 9.7.1.** 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.



9.8. 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:

9.9. Habilitação jurídica:

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

9.9.2.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;

9.9.3.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;

9.9.4.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;

9.9.5.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;

9.9.6.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;

9.9.7.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.

9.9.8.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).

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

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

9.10. Regularidade fiscal e trabalhista:

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

9.10.2. 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.

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



- 9.10.4.** 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;
- 9.10.5.** 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;
- 9.10.6.** prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.10.7.** 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;
- 9.10.8.** 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.

9.11. **Qualificação Técnica**

- 9.11.1.** Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
 - 9.11.1.1.** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
 - 9.11.1.1.1.** Descrição do objeto contratado;
 - 9.11.1.1.2.** O objeto do atestado deve ser relevante e similar ao objeto da licitação;
 - 9.11.1.1.3.** Demonstrar a satisfação atingida pelo (a) contratante;
 - 9.11.1.1.4.** Conter todas as informações sobre a empresa ou órgão emissor;
 - 9.11.1.1.5.** Conter os dados do licitante;
 - 9.11.1.1.6.** Conter as quantidades contratadas e período da contratação;
 - 9.11.1.1.7.** Se houver alguma dúvida em relação aos dados apresentados no atestado, o órgão poderá requerer esclarecimentos.
- 9.11.2.** 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.
- 9.11.3.** 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.
 - 9.11.3.1.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.



- 9.11.4.** 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.
- 9.11.5.** 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.
- 9.11.6.** 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.
- 9.11.7.** 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.
- 9.11.8.** 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.
- 9.11.9.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 9.5. 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:
- 9.5.1. 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.
- 9.5.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 9.6. 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.
- 9.6.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 9.7. 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).
- 9.8. 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.



- 9.9. 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.
- 9.10. 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.
- 9.11. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

10. DOS RECURSOS

- 10.5. 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.
- 10.6. 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.
 - 10.6.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
 - 10.6.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
 - 10.6.3. 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.
- 10.7. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 11.5. A sessão pública poderá ser reaberta:
 - 11.5.1. 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.
 - 11.5.2. 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.



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

11.6.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.5. 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.

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

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

14.5. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.5. 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.

15.6. 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 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.7. 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.

15.8. 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.

15.8.1. 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

- 16.5. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 16.6. 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.
- 16.6.1. 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 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 16.6.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 16.7. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 16.7.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 16.7.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- 16.7.3. 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.
- 16.8. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.
- 16.9. 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.
- 16.9.1. 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.
- 16.9.2. 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.
- 16.10. 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.
- 16.11. 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

17.5. 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

18.5. 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

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

20. DO PAGAMENTO

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

20.5.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

21.5.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

21.5.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

21.5.3. apresentar documentação falsa;

21.5.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.5.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.5.6. não manter a proposta;

21.5.7. cometer fraude fiscal;

21.5.8. comportar-se de modo inidôneo;

21.6. 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.

21.7. 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.

- 21.8. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 21.8.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 21.8.2. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 21.8.3. 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;
 - 21.8.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 21.9. 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;
- 21.10. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 21.11. 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.
- 21.12. 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.
- 21.13. 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.
- 21.14. 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.
- 21.15. 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.
- 21.16. 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.
- 21.17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 21.18. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 22.5. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 22.6. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 22.7. 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.
- 22.8. 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

- 23.5. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 23.6. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **licitacao.barbacena@ifsudestemg.edu.br**, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Monsenhor José Augusto, no 204 – Bairro São José, na cidade de Barbacena/MG, CEP 36205-018, seção de Licitação.
- 23.7. 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.
- 23.8. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 23.9. 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.
- 23.10. 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.
- 23.11. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 23.11.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 23.12. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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



- 24.6. 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.
- 24.7. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 24.8. 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.
- 24.9. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 24.10. 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.
- 24.11. 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.
- 24.12. 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.
- 24.13. 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.
- 24.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 24.15. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e www.ifsudestemg.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço, nos dias úteis, no horário das 07:00 às 12:00 e 14:00 às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 24.16. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 20.1.1. ANEXO I - Termo de Referência
 - 20.1.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.

Barbacena , 25 de fevereiro de 2021

Lindolpho Von Berg

Diretor de Administração

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
Sistema de Registro de Preços
PREGÃO ELETRÔNICO
(COMPRAS)

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS – CAMPUS BARBACENA
PREGÃO Nº 01/2021
(Processo Administrativo n.º23355.002552/2020-90)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de **Material de produção industrial e embalagens**, para atender as necessidades dos setores de processamento de leite, carnes e vegetais e os setores de ovos e mel do IF Sudeste MG – Campus Barbacena, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e sua Planilha A anexa a este, dele fazendo parte integrante, como se transcrito estivesse.

1.1.1. Reitera-se que anexa ao presente documento, encontra-se a PLANILHA A, que contém as descrições dos itens, com os respectivos quantitativos, para que sejam sanadas quaisquer dúvidas relativas ao objeto do presente pregão.

1.1.2. Os lances deverão ser dados separadamente para cada item.

1.2. As estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s), encontra-se na Planilha B, anexa a este, dele fazendo parte integrante, como se transcrito estivesse.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura da ata, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. Sistema de registro de preços

Tendo em vista o disposto no art. 15 da Lei nº 8.666/93e no art. 11 da Lei nº 10.520/2002, as compras devem ser processadas através do Sistema de Registro de Preços.

Sendo assim a equipe de planejamento opta pelo pregão eletrônico SRP, o que se evidenciada no art. 3º do Decreto 7.982/2013:

1.0.1. *“Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:*

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.”

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1.º da Lei 10.520/2002, bem como o §3.º, do art. 3.º da Lei 8.248/91.

5. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

5.1. A partir da consulta ao Guia Nacional de Licitações Sustentáveis e visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG:

5.1.1. Os bens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, quando cabível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

5.1.1.1. A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados para materiais destinados ao contato com alimentos está definida nos regulamentos específicos, conforme o tipo de material. Para os materiais celulósico (RDC nº 88/2016), metálico (RDC nº 20/2007) e vidro e cerâmica (Portaria nº 27/1996) é permitido o uso de material reciclado. No caso de plástico (RDC nº 20/2008) é permitido apenas PET-PCR grau alimentício. Não é permitido o uso de material reciclado para elastoméricos em contato com alimentos (Resolução nº 123/2001).

5.1.1.2. Se a embalagem for PET pós-consumo reciclado (PET PCR), além das especificações, a contratada deverá ter o registro ou autorização do PET PCR pela Anvisa.

5.1.1.3. A CONTRATADA deve sempre que possível atender critérios de sustentabilidade e sempre preferir pelo o que causa menor impacto ambiental.

5.1.1.4. Sempre optar por embalagens primárias, secundárias e terciárias sustentáveis.

5.1.2. Os bens não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

5.2. Em consulta ao Guia Nacional de Licitações Sustentáveis não foi encontrado nenhuma providência a ser tomada para Estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

5.3. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 275, de 2002, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O prazo de entrega dos bens é de 15 dias úteis, contados do(a) recebimento da nota de empenho, em remessa parcelada, no seguinte endereço Rua Monsenhor José Augusto, 204, Bairro São José, Barbacena-MG, CEP 36.205-018.

6.1.1. As entregas serão parceladas em até 3 vezes por item e serão feitas em períodos determinados, que serão notificados ao fornecedor, pelos fiscais de contratos, com 15 dias úteis de antecedência da entrega.

6.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a cinco sextos do prazo total recomendado pelo fabricante.

6.3. Nos casos em que a validade do produto não estiver estabelecida na descrição do item, será exigida, no ato de entrega do produto, validade restante de pelos menos 75% do prazo total de validade recomendado pelo fabricante. Os produtos deverão conter data de fabricação, validade e lote.

6.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.5. Os bens 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 de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.6.1. 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.

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

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

7.1.2. 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;

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

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

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

7.2. 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.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. 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:

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;*

8.1.1.1. *O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*

8.1.2. 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);

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

8.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. 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.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. 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.

11.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

11.2. 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.

11.3. 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.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.1.1. 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, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal 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.

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

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

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

12.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar 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.

12.9. 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.

12.10. 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.

12.11. 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.

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

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

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

12.13. 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

13. DO REAJUSTE

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

13.1.1. 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.

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

13.3. 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.

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1. Devido às características do objeto e do fornecimento, não será exigida a prestação de garantia. Por se tratar de registro de preços será emitida uma nota de empenho respectiva e os valores contratados somente serem pagos no prazo de até 30 (trinta) dias após o recebimento do objeto.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

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

15.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

15.1.5. cometer fraude fiscal;

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

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

15.2.2. multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 dias;

15.2.3. multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

15.2.5 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;

15.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

15.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 15.1 deste Termo de Referência.

15.2.7. 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;

15.3. As sanções previstas nos subitens 15.2.1, 15.2.5, 15.2.6 e 15.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

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

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

15.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.7. 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.

15.8. 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.

15.9. 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.

15.10. 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.

15.11. 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.

15.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

16.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 184.141,68

Barbacena , 01 de **fevereiro** de **2021**

Adriana da Conceição Teixeira de Moura - Equipe de Planejamento

Roberta Livia Garcia Teixeira - Equipe de Planejamento

Wellyngton Tadeu Vilela Carvalho – Diretor de Desenvolvimento Institucional

Marcelo José Milagres de Almeida – Diretor Geral

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE	QUANTITATIVO	VALOR REFERÊNCIA	TOTAL
1	PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR PÊSSEGO. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE PÊSSEGO, PEDAÇOS DE PÊSSEGO, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVANTE E ACIDULANTE. APLICAÇÃO: LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: BALDE DE 25 KG.	462690	BALDE 25 KG	12	R\$ 277,86	R\$ 3.334,32
2	PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR MORANGO. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, PEDAÇOS DE MORANGO, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CORANTE CARMIM DE COCHONILA, CONSERVANTE E ACIDULANTE. APLICAÇÃO: LEITES FERMENTADOS.	462690	BALDE 25 KG	15	R\$ 282,33	R\$ 4.235,00
3	PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR CÔCO. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE COCO, PEDAÇOS DE CÔCO, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CONSERVANTE E ACIDULANTE. LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: BALDE 25 KG.	462690	BALDE 25 KG	12	R\$ 247,50	R\$ 2.970,00
4	PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR BANANA, MAMÃO E MAÇÃ. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE BANANA, MAMÃO E MAÇÃ, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CONSERVANTE E ACIDULANTE. APLICAÇÃO: LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: BALDE 25 KG.	462690	BALDE 25 KG	12	R\$ 248,08	R\$ 2.977,00
5	COALHO/COAGULANTE EM PÓ PARA A FABRICAÇÃO DE QUEIJOS SIMILAR AO CHYMAX. PODER DE COAGULAÇÃO MÍNIMO: 1:90000. POTE 500G. VALIDADE DE 1 ANO A PARTIR DA ENTREGA	235049	POTE 500 G	10	R\$ 151,32	R\$ 1.513,15

6	SOLUÇÃO DE CLORETO DE CÁLCIO. ESTABILIZANTE INS 509. CONCENTRAÇÃO 40% M/V. APLICAÇÃO: COADJUVANTE NA ELABORAÇÃO DE QUEIJOS.	437092	LITRO	85	R\$ 7,00	R\$ 595,00
7	SOLUÇÃO DE NITRATO DE SÓDIO. CONCENTRAÇÃO 50% M/V. COADJUVANTE NA ELABORAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO: GALÃO DE 5L.	150286	GALÃO 5 L	1	R\$ 105,83	R\$ 105,83
8	CULTURA LÁCTICA MESOFÍLICA LIOFILIZADA HOMOFERMENTATIVA TIPO "O". FD-DVS. COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE POR CEPAS DE ESPÉCIES DE LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. LACTIS E LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. CREMORIS. FORMA: GRANULADO. APLICAÇÃO: FABRICAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO ENVELOPE PARA 500L.	462146	ENV.	170	R\$ 42,18	R\$ 7.170,60
9	CULTURA LÁCTICA TERMOFÍLICA LIOFILIZADA. FD-DVS. COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE POR CEPAS DE ESPÉCIES DE STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS E LACTOBACILLUS DELBRUECKI SUBSP. BULGARICUS. FORMA: GRANULADO. APLICAÇÃO FABRICAÇÃO DE LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO ENVELOPE PARA 250L.	462149	ENV.	100	R\$ 33,85	R\$ 3.384,67
10	CULTURA LÁCTICA TERMOFÍLICA LIOFILIZADA. FD-DVS. COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE POR CEPAS DE ESPÉCIES DE STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS E LACTOBACILLUS HELVETICUS. FORMA: GRANULADO. APLICAÇÃO FABRICAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO ENVELOPE PARA 500L.	462226	ENV.	100	R\$ 58,67	R\$ 5.866,67
11	SAL FUNDENTE PARA FABRICAÇÃO DE REQUEIJÃO CREMOSO. COMPOSTO POR POLIFOSFATOS DE SÓDIO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1KG.	410741	KG	100	R\$ 42,03	R\$ 4.203,00

12	NATAMICINA/PIMARICINA. ANTIFÚNGICO DE ORIGEM NATURAL. COLORAÇÃO: AMARELO CREME. APLICAÇÃO: TRATAMENTO DE CASCA DE QUEIJOS DE LONGA MATURAÇÃO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G.	28819	FRASCO 500 G	5	R\$ 717,67	R\$ 3.588,33
13	LIPASE. ENZIMA LIPOLÍTICA EXTRAÍDA DE GLÂNDULAS SALIVARES DE CAPRINOS. ISENTA DE LIPASE PANCREÁTICA E MICROBIANA. FORMA: LÍQUIDA. APLICAÇÃO: COADJUVANTE NA MATURAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 5L.	28819	GALÃO 5 L	1	R\$ 293,68	R\$ 293,68
14	CORANTE. INS 160B. CORANTE NATURAL DE URUCUM. INDICAÇÃO DE DOSAGEM ATÉ 20ML / 100L. APRESENTAÇÃO: GALÃO DE 5L	27405	LITRO	25	R\$ 19,40	R\$ 485,00
15	TINTURA PARA QUEIJO TIPO REINO PRODUZIDO A PARTIR DE FUCSINA DISSOLVIDA EM SOLUÇÃO HIDROALCOÓLICA. GALÃO DE 5 L	27405	GALÃO 5 L	10	R\$ 103,50	R\$ 1.035,00
16	REGULADOR DE ACIDEZ. INS 501II. BICARBONATO DE SÓDIO, ALIMENTÍCIO. APLICAÇÃO: PADRONIZAÇÃO DE ACIDEZ EM PROCESSAMENTOS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS. APRESENTAÇÃO: EMBALAGENS DE 1KG. PUREZA MÍNIMA 80% M/M.	355880	KG	5	R\$ 9,93	R\$ 49,63
17	SAL, SAL REFINADO, IODADO.	461092	KG	2200	R\$ 1,43	R\$ 3.151,50
18	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR	463988	PACOTE 5 KG	1000	R\$ 10,29	R\$ 10.287,50
19	REGULADOR DE ACIDEZ. INS 270. ÁCIDO LÁTICO NATURAL. 85% M/V. GRAU ALIMENTÍCIO. COLORAÇÃO LEVEMENTE AMARELADA. APLICAÇÃO: COADJUVANTE NA ELABORAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 1L.	421731	LITRO	15	R\$ 26,10	R\$ 391,50

20	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 220 MM DE ALTURA 87MM DE CINTURA E 37 MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR ROSA, COM TAMPA PARA GARRAFA DE 1000G EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR VERMELHO. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	317184	MILHEIRO	7	R\$ 827,75	R\$ 5.794,22
21	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 220 MM DE ALTURA 87 MM DE CINTURA E 37 MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM TAMPA PARA GARRAFA DE 1000 G, EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR BRANCA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	317184	MILHEIRO	6	R\$ 827,75	R\$ 4.966,47
22	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIPROPILENO VIRGEM INODORO COM 220MM DE ALTURA 87MM DE CINTURA E 37MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR CREME, COM TAMPA PARA GARRAFA DE 1000G EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	317184	MILHEIRO	6	R\$ 827,75	R\$ 4.966,47
23	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIPROPILENO VIRGEM INODORO COM 220MM DE ALTURA 87MM DE CINTURA E 37MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM TAMPA PARA GARRAFA DE 1000G EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	317184	MILHEIRO	6	R\$ 827,75	R\$ 4.966,47

24	GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR ROSA, COM TAMPA P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR VERMELHA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	317186	MILHEIRO	3	R\$ 400,00	R\$ 1.200,00
25	GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM TAMPA P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR BRANCA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	317186	MILHEIRO	2	R\$ 400,00	R\$ 800,00
26	GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR CREME, COM TAMPA P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	317186	MILHEIRO	3	R\$ 400,00	R\$ 1.200,00
27	GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM TAMPA P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	317186	MILHEIRO	2	R\$ 400,00	R\$ 800,00

28	RÓTULO P/ IOGURTE 1000G SALADA DE FRUTAS, TIPO MANGUINHA PLÁSTICA EM POLIETILENO COM IMPRESSÃO FLEXOGRÁFICA, PARA GARRAFA PLÁSTICA COM 86 MM DE DIÂMETRO.	29564	MILHEIRO	10	R\$ 158,00	R\$ 1.580,00
29	RÓTULO P/ IOGURTE 200G SALADA DE FRUTAS, TIPO MANGUINHA PLÁSTICA EM POLIETILENO COM IMPRESSÃO FLEXOGRÁFICA, PARA GARRAFA PLÁSTICA COM 51,5 MM DE DIÂMETRO.	29564	MILHEIRO	10	R\$ 139,58	R\$ 1.395,83
30	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA SACO, LARGURA 25, ALTURA 30, MATERIAL NYLON-POLY, ESPESSURA 0,18, APLICAÇÃO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FECHAMENTO A VÁCUO, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE	375317	MILHEIRO	40	R\$ 412,57	R\$ 16.502,67
31	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA POTE, MATERIAL POLIETILENO, CAPACIDADE 500 ML, APLICAÇÃO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA, DESCARTÁVEL, RESISTENTE A TEMPERATURA	364890	PACOTE 100 UN	90	R\$ 60,99	R\$ 5.489,33
32	TIRAS REATIVAS PARA DETERMINAÇÃO DE FOSFATASE ALCALINA EM LEITE	196910	EMB. C/ 50	6	R\$ 201,12	R\$ 1.206,74
33	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ROLO PICOTADO, ALTURA 35, LARGURA 25 – BOBINA 500 UN	372858	BOBINA C/ 500	45	R\$ 13,99	R\$ 629,55
34	MATERIAL LABORATÓRIO, TIPO:ACIDÍMETRO DE DORNIC, ADICIONAL:CONJUNTO COMPLETO, COMPONENTES:C/ BURETA 2ML, GRADUAÇÃO MÁXIMA 0,05 EM 0,05 ML, OUTROS COMPONENTES:FRASCO VIDRO 50 ML	422166	UND.	2	R\$ 243,42	R\$ 486,84

35	ETIQUETAS EM PLÁSTICO BOPP PARA IDENTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO. LARGURA X ALTURA 70 X 50 MM, PODENDO VARIAR +/- 5 MM. COM IMPRESSÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO, SAÍDA E VALIDADE COM ESPAÇOS PARA ESCREVER AS DATAS NA FRENTE.	150387	UND.	2000	R\$ 0,28	R\$ 560,00
36	ALHO EM PO, NOME ALHO EM PO. ALHO PURO DESIDRATADO E MOÍDO.	463859	KG	50	R\$ 41,97	R\$ 2.098,67
37	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, SUBGRUPO PÓ, ACIDEZ POLVILHO DOCE, ASPECTO FÍSICO TIPO 1 APLICAÇÃO: PREPARO DE APRESUNTADO	462474	KG	60	R\$ 6,39	R\$ 383,10
38	CARRAGENA EM PÓ, FORÇA DE GEL ENTRE 150 E 400 G/M2, HOMOGÊNEO, ISENTO DE IMPUREZAS, COR BRANCO A BEJE CLARO, USO ALIMENTÍCIO	28819	KG	5	R\$ 72,57	R\$ 362,83
39	CARVÃO VEGETAL, NOME CARVAO VEGETAL	16888	SACO 10 KG	40	R\$ 23,87	R\$ 954,70
40	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CEBOLA, ASPECTO FÍSICO PÓ PACOTE DE 1 KG	28819	KG	20	R\$ 37,37	R\$ 747,33
41	CONDIMENTO, TIPO AÇAFRÃO, APRESENTAÇÃO PÓ	463857	KG	5	R\$ 18,62	R\$ 93,10
42	CONDIMENTO, TIPO MANJERICÃO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	463908	KG	5	R\$ 17,16	R\$ 85,78
43	CONDIMENTO, TIPO NOZ MOSCADA, APRESENTAÇÃO PÓ	463912	KG	10	R\$ 61,01	R\$ 610,07
44	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	463916	KG	5	R\$ 25,79	R\$ 128,93
45	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA CALABRESA, APRESENTAÇÃO SEMENTE	463925	KG	5	R\$ 28,15	R\$ 140,73
46	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO PÓ, BRANCA	463919	KG	10	R\$ 21,08	R\$ 210,80

47	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA MALAGUETA, APRESENTAÇÃO NATURAL APRESENTAÇÃO EM CONSERVA EMBALAGEM VIDRO OU PÉT APLICAÇÃO CULINÁRIA LITRO	463922	LITRO	15	R\$ 32,05	R\$ 480,75
48	CONDIMENTO, TIPO SALSA, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	463931	KG	5	R\$ 22,83	R\$ 114,13
49	CONDIMENTO, TIPO: ALECRIM, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADO	463856	KG	5	R\$ 16,64	R\$ 83,19
50	CORANTE, NOME CORANTE CORANTE ALIMENTO, CORANTE NATURAL DE URUCUM (COR CARMIM), ASPECTO FÍSICO PÓ PACOTE DE 1KG	215966	KG	2	R\$ 8,00	R\$ 16,00
51	EMBALAGEM ISOPOR, FORMA BANDEJA, COMPRIMENTO 210MM, LARGURA 140MM, ALTURA DE APROXIMADAMENTE 20MM	233790	PACOTE 100 UN	34	R\$ 100,23	R\$ 3.407,71
52	EMULSIFICANTE ALCALINO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, TEOR DE P2O5 - 55,0% MIN, UMIDADE 0,2%, ARSÊNICO 3 PPM, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO, COR BRANCA, SOLUBILIDADE SOLÚVEL ÁGUA, APLICAÇÃO ESTABILIZAR GORDURA EMBUTIDOS CARNES E DERIVADOS	236206	KG	35	R\$ 35,72	R\$ 1.250,08
53	EXTRATO ALIMENTÍCIO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA	297483	KG	50	R\$ 49,61	R\$ 2.480,33
54	FARINHA DE ROSCA, MATERIAL PÃO DE TRIGO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	241285	KG	20	R\$ 5,48	R\$ 109,60
55	FARINHA QUIBE, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, TIPO CRÚ	326330	KG	150	R\$ 5,13	R\$ 769,13

56	FERMENTO, TIPO LÁTICO, APRESENTAÇÃO PÓ FERMENTO CÁRNEO, UTILIZAÇÃO FERMENTAÇÃO DE SALAMES. A CULTURA STARTER (FERMENTO CÁRNEO) PODE SER COMPOSTA POR QUALQUER UMA DAS COMBINAÇÕES A SEGUIR, OU PELO MENOS POR DOIS MICRORGANISMOS DE CADA COMBINAÇÃO: Lactobacillus lactis, Staphylococcus xylosum e Debaryomyces hansenii / Lactobacillus plantarum, Staphylococcus carnosus e Debaryomyces hansenii / Staphylococcus xylosum, Pediococcus pentosaceus e Debaryomyces hansenii / Lactobacillus farctiminis, Staphylococcus xylosum, Staphylococcus carnosus e Debaryomyces hansenii. APRESENTAÇÃO: PACOTE PARA 200 KG DE MASSA.	459599	ENV.	6	R\$ 102,55	R\$ 615,27
57	FILME PLÁSTICO, NOME FILME PLÁSTICO MATERIAL POLIÉTILENO BAIXA DENSIDADE (PEBD), OU PAPEL SEPARADOR PARAFINADO, DIMENSÕES APROXIMADAS 15 X 15 CM, ESPESSURA 0,10 MM, APLICAÇÃO SEPARAÇÃO DE HAMBÚRGUER	150793	PCT 1000 UND	2	R\$ 44,73	R\$ 89,45
58	FIXADOR COR /ANTIOXIDANTE PARA PRODUTOS CÁRNEOS. ASPECTO FÍSICO PÓ. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR E ÁCIDO ASCÓRBICO. APRESENTAÇÃO PACOTES PARA 100KG DE MASSA	237114	PCT	15	R\$ 14,39	R\$ 215,80
59	LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO	446019	PCT 400G	10	R\$ 14,51	R\$ 145,10
60	MOLHO INGLÊS, COMPOSIÇÃO BÁSICA VINAGRE, AÇÚCAR E SAL, INGREDIENTES COMPLEMENTARES E.CARNE, M.SOJA, CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, CORANTE	230130	FRASCO 1,01L	200	R\$ 5,78	R\$ 1.156,00
61	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL CANOLA, TIPO QUALIDADE TIPO 1	463694	FRASCO 900mL	10	R\$ 9,69	R\$ 96,87
62	PAPEL CELOFANE, COMPRIMENTO:70 CM, LARGURA:90 CM, COR:AMARELA, APRESENTAÇÃO:FOLHA	377687	UN	1000	R\$ 0,92	R\$ 920,00

63	PAPEL FILME, MATERIAL PVC - CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO 100, LARGURA 40, APRESENTAÇÃO ROLO	426598	ROLO 100M	65	R\$ 17,97	R\$ 1.167,83
64	POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO MIX DE TEMPERO COMPLETO PARA HAMBURGUER CONTENDO SAL DE CURA, FIXADOR DE COR, EMULSIFICANTE, ESPECIARIAS, SAL, REALÇADOR DE SABOR. ATÉ 1KG/25KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG.	28819	PCT	10	R\$ 23,58	R\$ 235,80
65	POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO MIX DE TEMPERO COMPLETO PARA LINGUIÇA PURA FRESCAL CONTENDO SAL DE CURA, FIXADOR DE COR, EMULSIFICANTE, ESPECIARIAS, SAL, REALÇADOR DE SABOR. ATÉ 1KG/25KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG	28819	PCT	10	R\$ 28,03	R\$ 280,30
66	POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO MIX DE TEMPERO COMPLETO PARA PRESUNTO CONTENDO SAL DE CURA, FIXADOR DE COR, EMULSIFICANTE, ESPECIARIAS, SAL, REALÇADOR DE SABOR. ATÉ 1KG/25KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG	28819	PCT	10	R\$ 31,01	R\$ 310,07
67	POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO MIX DE TEMPERO COMPLETO PARA SALAME CONTENDO SAL DE CURA, FIXADOR DE COR, EMULSIFICANTE, ESPECIARIAS, SAL, REALÇADOR DE SABOR. ATÉ 1KG/25KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG.	28819	PCT	10	R\$ 23,36	R\$ 233,63
68	POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO SALMOURA DE CURA, COMPOSIÇÃO: SAL REFINADO, POLIFOSFATO DE SÓDIO, NITRITO DE SÓDIO, NITRATO DE SÓDIO, ASCORBATO DE SÓDIO E ANTIUMECTANTE APLICAÇÃO EMBUTIDOS DE CARNE. (SUGESTÃO: SUPER-RENDIMENTO). ATÉ 1KG/100KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG	28819	PCT	40	R\$ 26,71	R\$ 1.068,53

69	POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO TEMPERO CULINÁRIO, CONDIMENTO CALIFÓRNIA (PÓ). ATÉ 1KG/100KG DE MASSA. PACOTE 500G	28819	PCT	20	R\$ 21,39	R\$ 427,87
70	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO FLOCOS, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA	297483	PCT 500G	300	R\$ 4,01	R\$ 1.203,00
71	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ROLO PICOTADO, ALTURA 60, LARGURA 40	372856	BOBINA 400 UN	40	R\$ 27,06	R\$ 1.082,40
72	SAL DE CURA, APRESENTAÇÃO PÓ GRANULADO, COR BRANCO AMARELADO, ODOR CARACTERÍSTICO, SOLUBILIDADE ÁGUA 20" C, APLICAÇÃO MANTER COLORAÇÃO DE LINGUIÇAS E SALAMES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS AGENTE DE CURA: NITRITO DE SÓDIO E NITRATO DE SÓDIO, CONDIMENTO, TEMPERO CULINÁRIO. ATÉ 300G/100KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG.	236604	KG	30	R\$ 9,41	R\$ 282,20
73	TEMPERO AROMÁTICO, AROMA FUMAÇA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APRESENTAÇÃO PACOTE 1 Kg	56251	KG	5	R\$ 45,51	R\$ 227,53
74	TEMPERO, TIPO GLUTAMATO MONOSSÓDICO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, SABOR UMAMI	440791	KG	20	R\$ 20,45	R\$ 408,93
75	TRIPA - EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA:TRIPA ARTIFICIAL, MATERIAL:GOLÁGENO, APLICAÇÃO:EMBALAR CARNES/DEFUMADOS/EMBUTIDOS, TUBO COM COMPRIMENTO DE 15 M, DIÂMETRO:20/22 MM	449391	UN	50	R\$ 20,99	R\$ 1.049,33
76	TRIPA, TIPO BOVINA, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE SALAME, APRESENTAÇÃO TRIPA RETA 40/43mm UNIDADE: MAÇO 25 METROS	447546	UN	200	R\$ 56,99	R\$ 11.398,67
77	TRIPA – EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA: TRIPA ARTIFICIAL, MATERIAL: GOLÁGENO, APLICAÇÃO: EMBALAR CARNES,DEFUMADOS,EMBUTIDOS, COMPRIMENTO: 10 M, DIÂMETRO: 45 MM	449390	UN	500	R\$ 29,83	R\$ 14.916,67
78	TRIPA, TIPO OVINA CALIBRE FINO, 22/24MM, MAÇO COM 90 METROS.	447572	UN	100	R\$ 62,13	R\$ 6.213,33

79	TRIPA, TIPO SUÍNA, DIAMETRO 28/30mm, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE LINGUIÇA, APRESENTAÇÃO MAÇO DE 50 METROS	447545	UN	60	R\$ 62,63	R\$ 3.758,00
80	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	249818	FRASCO 750 mL	250	R\$ 4,44	R\$ 1.109,17
81	VINHO, COR TINTO, CLASSE MESA, TEOR AÇÚCAR SECO	226435	GARRAFA 4,6 LITROS	4	R\$ 40,09	R\$ 160,36
82	BANDEJA OVOS, MATERIAL: POLPA MOLDADA, COMPRIMENTO: 30 CM, LARGURA: 10 CM, CAPACIDADE: 12 UN	373883	UN	3000	R\$ 0,62	R\$ 1.860,00
83	BANDEJA OVOS, MATERIAL: POLPA MOLDADA, COMPRIMENTO: 30 CM, LARGURA: 30 CM, CAPACIDADE: 30 UN	373884	UN	3000	R\$ 0,57	R\$ 1.710,00
84	BISNAGA, MATERIAL POLIETILENO TRANSPARENTE, CAPACIDADE 500, ALTURA CORPO 38, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TAMPA FLIP-FLOP POLIETILENO DE ROSCA COM LACRE, APLICAÇÃO EMBALAGEM DE MEL	323109	UN	300	R\$ 2,54	R\$ 761,00
85	POTE ALIMENTOS, MATERIAL:PLÁSTICO, FORMATO:REDONDO, COR:INCOLOR TRANSPARENTE, CAPACIDADE:0,500 L, TAMPA NA COR AMARELA, ROSQUEÁVEL E COM LACRE, APLICAÇÃO: MEL	245064	UN	300	R\$ 2,93	R\$ 879,00
86	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA: SACO, LARGURA: 20 CM, ALTURA: 30 CM, CAPACIDADE: 1 KG, TRANSPARENTE, POLIPROPILENO ESPESURA MÍNIMA 10 MICRAS APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HUMUS	219919	MILHEIRO	10	R\$ 359,80	R\$ 3.598,03
87	ÁCIDO CÍTRICO, ASPECTO FÍSICO CRISTAL INCOLOR, INODORO, SABOR ÁCIDO AGRADÁVEL, FÓRMULA QUÍMICA C6H8O7 ANIDRO, PESO MOLECULAR 192,12 G/MOL, PUREZA MÍNIMA PUREZA MÍNIMA DE 99,5%, CARACTERÍSTICA ADICIONAL REAGENTE P.A. ACS, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA* CAS 77-92-9	351610	KG	2	R\$ 16,39	R\$ 32,79

88	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES SEM SACAROSE, EDULCORANTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESISTENTE AO CALOR	378445	500 G	4	R\$ 55,15	R\$ 220,60
89	GOMA, TIPO XANTANA, ASPECTO FÍSICO EM PÓ	378047	KG	3	R\$ 89,00	R\$ 267,00
90	PECTINA, ASPECTO FÍSICO PÓ GROSSO, ESBRANQUIÇADO À PARDO, QUASE INODORO, ORIGEM FRUTAS CÍTRICAS, PESO MOLECULAR 20.000 A 400.000 G/MOL, GRAU DE PUREZA MÍNIMO DE 74% DE ÁCIDO GALACTURÔNICO EM BASE SECA, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 9000-69-5	374741	KG	2	R\$ 266,33	R\$ 532,67
91	POTE ALIMENTOS, MATERIAL PLÁSTICO, CAPACIDADE 250 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DESCARTÁVEL, COM TAMPA, PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓX I, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS	311829	100 UN	10	R\$ 32,25	R\$ 322,50
92	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO USO ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, COR INCOLOR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FECHO HERMÉTICO, ALTURA 31 CM, LARGURA 27 CM	237199	PCT 8 UN	20	R\$ 17,05	R\$ 341,00
93	EMBALAGEM ISOPOR, FORMA BANDEJA, COMPRIMENTO 150 MM, LARGURA 150 MM, APLICAÇÃO EMBALAR ALIMENTOS	267854	PCT 100 UN	10	R\$ 68,33	R\$ 683,33
94	BALDE, MATERIAL:POLIETILENO, CAPACIDADE:10 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:GRADUADO E COM BICO	345329	UN	10	R\$ 34,58	R\$ 345,83
95	COPO DESCARTÁVEL, MATERIAL:POLIESTIRENO, CAPACIDADE:100 ML, APLICAÇÃO:SOBREMESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM TAMPA	231926	PCT 100 UN	20	R\$ 3,45	R\$ 68,93
96	POTE VIDRO, DIÂMETRO 14 CM, ALTURA 19,50 CM, CAPACIDADE 2.000 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA ROSQUEÁVEL EM PLÁSTICO	417015	UN	10	R\$ 12,38	R\$ 123,77

97	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA SACO, LARGURA 18 CM, ALTURA 28 CM, MATERIAL POLIETILENO, ESPESSURA 0,10 MÍCRON, APLICAÇÃO EMBALAR CARNES, DEFUMADOS, EMBUTIDOS E QUEIJOS., COR INCOLOR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TERMOENCOLHÍVEL	462201	KG	2	R\$ 18,00	R\$ 36,00
98	ÁLCOOL ETÍLICO, ASPECTO FÍSICO DE CEREAIS, HIDRATADO, LÍQUIDO LÍMPIDO, INCOLOR , TEOR ALCOÓLICO MÍNIMO DE 96°GL, FÓRMULA QUÍMICA C ₂ H ₅ OH, PESO MOLECULAR 46,07 G/MOL, GRAU DE PUREZA MÍNIMO DE 93°INPM, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 64- 17-5	376801	LITRO	20	R\$ 19,98	R\$ 399,67
99	GLICOSE\, ASPECTO FÍSICO: PÓ BRANCO FINO\, FÓRMULA QUÍMICA:C ₆ H ₁₂ O ₆ (D+GLICOSE)\, PESO MOLECULAR:180\,16 G/MOL\, TEOR DE PUREZA:PUREZA	352808	KG	20	R\$ 13,80	R\$ 275,93

TOTAL	R\$ 183.939,08
--------------	----------------

AVISO IMPORTANTE: Alguns itens foram lançados com CATMAT ou unidade de medida diferentes, sendo assim, **prevalecem as descrições e unidade de medida constante nesta planilha**, que é integrante ao Edital.

Estudo Técnico Preliminar 5/2020

1. Informações Básicas

Número do processo: 23355.002552/2020-90

2. Descrição da necessidade

A necessidade é de aquisição de insumos e embalagens de produção industrial visando a manutenção das atividades dos setores produtivos da Diretoria de Desenvolvimento Institucional que atende principalmente os cursos de Tecnologia de Alimentos, Agronomia, Técnico em agroindústria e Técnico em agropecuária. Os itens constantes neste instrumento serão utilizados nas atividades de ensino, pesquisa e produção industrial na Fazenda Escola, de acordo com suas programações anuais. Além dos motivos acima elencados, o quantitativo solicitado também tem por finalidade o atendimento a demandas imprevisíveis que possam surgir durante o período de vigência Ata de Registro de Preços.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
BBC - COORDENAÇÃO DE PROJETOS E PRODUÇÃO (11.082.08.05)	WELLYNGTON TADEU VILELA CARVALHO (1753792)

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. As entregas serão parceladas em até 3 vezes por item e serão feitas em períodos determinados, que serão notificados ao fornecedor, após emissão da nota de empenho, com 15 dias úteis de antecedência da entrega.

4.1.1.. As entregas deverão ser realizadas no seguinte endereço: Rua Monsenhor José Augusto, nº 204 - Bairro São José - CEP: 36205-018 - Barbacena - MG.

4.1.2. Os horários de entrega no almoxarifado da instituição será de segunda a sexta-feira de 8:00 às 10:00 horas e de 13:30 às 15:30 horas.

4.2. Nos casos em que a validade do produto não estiver estabelecida na descrição do item, será exigida, no ato de entrega do produto, validade restante de pelos menos 75% do prazo total de validade recomendado pelo fabricante. Os produtos deverão conter data de fabricação, validade e lote.

4.3. Os bens serão recebidos provisoriamente, pelo responsável pelo almoxarifado e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (cinco) dias, pelos solicitantes, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.6. Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG:

4.6.1. Os bens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, quando cabível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.6.1.1. A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados para materiais destinados ao contato com alimentos está definida nos regulamentos específicos, conforme o tipo de material. Para os materiais celulósico (RDC nº 88 /2016), metálico (RDC nº 20/2007) e vidro e cerâmica (Portaria nº 27/1996) é permitido o uso de material reciclado. No caso de plástico (RDC nº 20/2008) é permitido apenas PET-PCR grau alimentício. Não é permitido o uso de material reciclado para elastoméricos em contato com alimentos (Resolução nº 123/2001).

4.6.1.2. Se a embalagem for PET pós-consumo reciclado (PET PCR), além das especificações, a contratada deverá ter o registro ou autorização do PET PCR pela Anvisa.

4.6.1.3. A CONTRATADA deve sempre que possível atender critérios de sustentabilidade e sempre preferir pelo o que causa menor impacto ambiental.

4.6.1.4. Sempre optar por embalagens primárias, secundárias e terciárias sustentáveis.

4.6.2. Os bens não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

4.7. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 275, de 2002, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

4.8. A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1.º da Lei 10.520/2002, que nos traz que para aquisição de bens e serviços comuns, poderá ser adotada a licitação na modalidade de Pregão, o qual será regido por esta lei. O parágrafo único desta lei define que são bens e serviços comuns, para fins e efeitos deste artigo, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

4.9. Trata-se de registro de preços para a aquisição visando recompor o almoxarifado, a considerar os itens mais utilizados e em baixa no estoque atual.

5. Levantamento de Mercado

A demanda de insumos para os setores produtivos é pouco modificada, tendo em vista que para o processamento das matérias-primas leite, carnes e vegetais existe normas que determinam os ingredientes obrigatórios para cada produto.

Além dos ingredientes obrigatórios, pode ser usado ingredientes opcionais nas formulações e são esses que na maioria das vezes garantem uma maior diferenciação de produtos no mercado. Por exemplo, diversos tipos de linguiça frescal são comercializados, estas devem atender um padrão mínimo de qualidade determinado e conter os ingredientes obrigatórios, porém dificilmente a linguiça frescal da indústria X será idêntica a da indústria Y, pois além de possível diferença nas condições de processamento provavelmente utilizam também ingredientes opcionais diferentes.

Levando em consideração o exposto, os itens precisam ser adquiridos, para continuidade das atividades da Fazenda Escola visando atender as normas de elaboração de cada produto e ainda dispor de ingredientes opcionais para que os discentes aprendam a inovar na indústria, visando melhorar o potencial de concorrência. Sendo assim, os futuros egressos estarão mais bem preparados para atuação no mercado de trabalho.

A maioria dos insumos e embalagens demandados nesse estudo são também adquiridos por outros órgãos da administração, como descrito abaixo:

A Uasg 158275 adquiriu em 2019 e 2020 copo descartável, cloreto de cálcio, estabilizante para queijos, Cultura para queijos mesofílica e termofílica, bandejas de isopor, embalagens de 500g e 1000g para iogurtes, polpas para

iogurtes variados, pote plástico para acondicionamento de doce de leite, coagulante enzima quimosina, potes de vidro para conservas, lipase, dentre outros itens.

A Uasg 158264 por meio do pregão 90/2018 adquiriu itens como: ácido cítrico, pectina, cloreto de cálcio, ácido láctico, sal fundente, cultura para queijos mesofílica, cultura para iogurte, polpas para iogurtes variados, pote plástico 500g, garrafa 1000g para iogurtes, tripa artificial 45mm, pote de vidro, etc.

A Uasg 158443 por meio do pregão 14/2019 adquiriu sal de cura, emulsificante alcalino estabilizante polifosfato de sódio, estabilizante para cárneos tripolifosfato de sódio, realçador de sabor, condimento califórnia, tempero completo para salame, condimento para hambúrguer, solução de urucum para laticínios, cebola em pó, ácido cítrico, tripa natural 36mm, pimenta do reino em pó, cominho em pó, cultura mesofílica, cultura para iogurte, pectina.

A Uasg 154052 por meio do pregão 35/2020 adquiriu embalagem 25x35 para vácuo, pote plástico 500ml, garrafa 1000ml para iogurte, embalagem 15x22 para vácuo, papel manteiga, cloreto de cálcio, tripa artificial 22mm, pimenta malagueta em conserva, emulsificante alcalino estabilizante polifosfato de sódio, coalho líquido, etc.

A Uasg 158412 por meio do pregão 05/2019 adquiriu rótulos impressos tipo manguinha para iogurte, garrafa de 200ml para iogurte, proteína texturizada de soja, bicarbonato de sódio, glicose, etc.

Em sites especializados é possível encontrar também os mesmos itens, como descrito abaixo:

Na página ricanata.com.br encontra-se diversos tipos de culturas/fermentos para elaboração de produtos lácteos, cada qual com uma combinação diferente de micro-organismos para cada tipo de produto. É possível encontrar também aromas, ácido cítrico, ácido láctico, cloreto de cálcio, estabilizantes, gomas, pectina, polpas de diversos sabores, sal fundente, lipase, corante de urucum, dentre outros itens.

Na página shoppingdostemperos.com.br encontra-se itens para elaboração de produtos cárneos, tais como: antioxidantes, temperos completos para linguiças, presunto, salame, condimento califórnia, fumaça em pó, corante de urucum, emulsificantes, sal de cura, etc.

Na página registron.com.br encontra-se itens de embalagens para vácuo de diferentes tamanhos.

As aquisições realizadas pelos órgãos citados e a disponibilidade de diversos itens encontrados em sites especializados serviram como embasamento para escolha das soluções apresentadas nesta contratação.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de insumos e embalagens que atenda a demanda de elaboração de uma gama de produtos, com o propósito de auxiliar nas atividades de pesquisa ensino e extensão e produção industrial desta autarquia por meio de um processo de pregão.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para dimensionamento dos quantitativos de insumos e embalagens dos setores de processamento de leite e carnes foi levado em consideração o valor médio em litros de leite recebido num período de 6 meses (13500 L por mês), capacidade de abate do setor após reforma e perspectiva de abate de 28 suínos, 4 bovinos, 300 peixes, 10 ovinos, 20 coelhos por mês e 1000 frangos a cada três meses e na previsão de elaboração/obtenção dos diversos produtos em aulas práticas e fora delas, para atender a finalidade da instituição de promover educação de qualidade integrando teoria e prática e também para fornecer produtos prioritariamente para a Seção de Alimentação e Nutrição e em segundo plano do Posto de vendas.

Para aquisição de itens para processamento de vegetais foi levado em consideração a previsão de aulas práticas, projetos de ensino, pesquisa e extensão no setor e para os itens dos setores de ovos e mel a estimativa do quantitativo foi por meio de consumo dos exercícios anteriores. Além dos motivos acima elencados, o quantitativo solicitado também tem por finalidade o atendimento a demandas imprevisíveis que possam surgir durante o período de vigência Ata de Registro de Preços.

ITEM	CÓDIGO CATMAT	MATERIAL	USO	PREÇO REFERÊNCIA	UN.	QU
1	462690	<p>PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR PÊSSEGO. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE PÊSSEGO, PEDAÇOS DE PÊSSEGO,</p> <p>AROMATIZANTE SINTÉTICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVANTE E ACIDULANTE. APLICAÇÃO: LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: BALDE DE 25 KG.</p>	A POLPA É UTILIZADA PARA CONFERIR SABOR AO IOGURTE		BALDE 25 KG	12
2	462690	<p>PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR MORANGO.</p> <p>COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, PEDAÇOS DE MORANGO, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CORANTE CARMIM DE COCHONILA, CONSERVANTE E ACIDULANTE. APLICAÇÃO: LEITES FERMENTADOS.</p>	A POLPA É UTILIZADA PARA CONFERIR SABOR AO IOGURTE		BALDE 25 KG	15
3	462690	<p>PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR CÔCO. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE COCO, PEDAÇOS DE CÔCO, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CONSERVANTE E ACIDULANTE. LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: BALDE 25 KG.</p>	A POLPA É UTILIZADA PARA CONFERIR SABOR AO IOGURTE		BALDE 25 KG	12

4	462690	<p>PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR BANANA, MAMÃO E</p> <p>MAÇÃ. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE BANANA, MAMÃO E MAÇÃ, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CONSERVANTE E ACIDULANTE.</p> <p>APLICAÇÃO: LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: BALDE 25 KG.</p>	<p>A POLPA É UTILIZADA PARA CONFERIR SABOR AO IOGURTE</p>	<p>BALDE 25 KG</p>	12
5	235049	<p>COALHO /COAGULANTE EM PÓ PARA A FABRICAÇÃO DE QUEIJOS SIMILAR AO CHYMAX. PODER DE COAGULAÇÃO MÍNIMO: 1:90000. POTE 500G. VALIDADE DE 1 ANO A PARTIR DA ENTREGA</p>	<p>O COALHO É USADO PARA COAGULAR O LEITE E ASSIM FORMAR A COALHADA, QUE DEPENDENDO DO PROCESSO DARÁ ORIGEM AOS DIVERSOS TIPOS DE QUEIJO.</p>	<p>POTE 500 G</p>	10
6	437092	<p>SOLUÇÃO DE CLORETO DE CÁLCIO. ESTABILIZANTE INS 509.</p> <p>CONCENTRAÇÃO 40% M/V. APLICAÇÃO: COADJUVANTE NA</p> <p>ELABORAÇÃO DE QUEIJOS.</p>	<p>USADO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS PARA MELHOR FORMAÇÃO DA COALHADA.</p>	<p>LITRO</p>	85
7	150286	<p>SOLUÇÃO DE NITRATO DE SÓDIO. CONCENTRAÇÃO 50% M/V.</p> <p>COADJUVANTE NA ELABORAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO: GALÃO DE 5L.</p>	<p>O NITRATO DE SÓDIO É UM SAL USADO PARA INIBIR CONTAMINANTES, PRINCIPALMENTE OS DO GÊNERO CLOSTRIDIUM.</p>	<p>GALÃO 5 L</p>	1

		<p>CULTURA LÁCTICA MESOFÍLICA LIOFILIZADA HOMOFERMENTATIVA TIPO</p> <p>"O". FD-DVS. COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE POR CEPAS DE ESPÉCIES DE</p>		
8	462146	<p>LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. LACTIS E LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP.</p> <p>CREMORIS. FORMA: GRANULADO. APLICAÇÃO: FABRICAÇÃO DE</p> <p>QUEIJOS. APRESENTAÇÃO ENVELOPE PARA 500L.</p>	<p>USADO PRINCIPALMENTE NA PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS PADRÃO E PRATO</p>	<p>ENV. 170</p>
		<p>CULTURA LÁCTICA TERMOFÍLICA LIOFILIZADA. FD-DVS. COMPOSTA</p> <p>EXCLUSIVAMENTE POR CEPAS DE ESPÉCIES DE STREPTOCOCCUS</p>		
9	462149	<p>THERMOPHILUS E LACTOBACILLUS DELBRUECKI SUBSP. BULGARICUS.</p> <p>FORMA: GRANULADO. APLICAÇÃO FABRICAÇÃO DE LEITES</p> <p>FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO ENVELOPE PARA 250L.</p>	<p>UTILIZADA PARA FABRICAÇÃO DE LEITES FERMENTADOS</p>	<p>ENV. 100</p>
		<p>CULTURA LÁCTICA TERMOFÍLICA LIOFILIZADA. FD-DVS. COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE POR CEPAS DE ESPÉCIES DE</p>		

10	462226	STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS E LACTOBACILLUS HELVETICUS. FORMA: GRANULADO. APLICAÇÃO FABRICAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO ENVELOPE PARA 500L.	USADA NA FABRICAÇÃO DE QUEIJO TIPO REINO, PARMESÃO E MUSSARELA	ENV.	100
11	410741	SAL FUNDENTE PARA FABRICAÇÃO DE REQUEIJÃO CREMOSO. COMPOSTO POR POLIFOSFATOS DE SÓDIO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1KG.	O SAL FUNDENTE É FUNDAMENTAL NA PRODUÇÃO DE REQUEIJÃO E QUEIJOS FUNDIDOS.	KG	100
12	28819	NATAMICINA /PIMARICINA. ANTIFÚNGICO DE ORIGEM NATURAL. COLORAÇÃO: AMARELO CREME. APLICAÇÃO: TRATAMENTO DE CASCA DE QUEIJOS DE LONGA MATURAÇÃO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G.	ANTIFÚNGICO PARA TRATAMENTO DE CASCAS DE QUEIJOS	FRASCO 500 G	5
13	28819	LIPASE. ENZIMA LIPOLÍTICA EXTRAÍDA DE GLÂNDULAS SALIVARES DE CAPRINOS. ISENTA DE LIPASE PANCREÁTICA E MICROBIANA. FORMA: LÍQUIDA. APLICAÇÃO: COADJUVANTE NA MATURAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 5L.	COADJUVANTE NA MATURAÇÃO DE QUEIJOS	GALÃO 5 L	1

14	27405	CORANTE. INS 160B. CORANTE NATURAL DE URUCUM. INDICAÇÃO DE DOSAGEM ATÉ 20ML / 100L. APRESENTAÇÃO: GALÃO DE 5L	USADO NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS PRATO LANCHE E PRATO COBOCÓ E NA FORMULAÇÃO DE IOGURTE DE PÊSSEGO	LITRO	25
15	27405	TINTURA PARA QUEIJO TIPO REINO PRODUZIDO A PARTIR DE FUCSINA DISSOLVIDA EM SOLUÇÃO HIDROALCOÓLICA. GALÃO DE 5 L	UTILIZADO PARA PINTAR O QUEIJO TIPO REINO DEIXANDO COM SUA COR CARACTERÍSTICA	GALÃO 5 L	10
16	355880	REGULADOR DE ACIDEZ. INS 501II. BICARBONATO DE SÓDIO, ALIMENTÍCIO. APLICAÇÃO: PADRONIZAÇÃO DE ACIDEZ EM PROCESSAMENTOS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS. APRESENTAÇÃO: EMBALAGENS DE 1KG. PUREZA MÍNIMA 80% M/M.	USADO PARA REGULAR ACIDEZ NA PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE E RICOTA	KG	5
17	461092	SAL, SAL REFINADO, IODADO.	O SAL É USADO PARA NA FABRICAÇÃO DOS QUEIJOS E PRODUTOS CÁRNEOS	KG	220
18	463988	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR	A AÇÚCAR É INGREDIENTE BÁSICO NA PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE E DE IOGURTES E ALGUNS PRODUTOS CÁRNEOS	PACOTE 5 KG	100

		REGULADOR DE ACIDEZ. INS 270. ÁCIDO LÁTICO NATURAL. 85% M/V.			
19	421731	GRAU ALIMENTÍCIO. COLORAÇÃO LEVEMENTE AMARELADA. APLICAÇÃO: COADJUVANTE NA ELABORAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 1L.	USADO NA FABRICAÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL	LITRO	15
20	317184	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 220 MM DE ALTURA 87MM DE CINTURA E 37 MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR ROSA, COM TAMPA PARA GARRAFA DE 1000G EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR VERMELHO. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	ENVASE DE IOGURTE	MILHEIRO	7
21	317184	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 220 MM DE ALTURA 87 MM DE CINTURA E 37 MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM TAMPA PARA GARRAFA DE 1000 G, EM POLIETILENO	ENVASE DE IOGURTE	MILHEIRO	6

		COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR BRANCA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)			
22	317184	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIPROPILENO VIRGEM INODORO COM 220MM DE ALTURA 87MM DE CINTURA E 37MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR CREME, COM	ENVASE DE IOGURTE	MILHEIRO	6
		TAMPA PARA GARRAFA DE 1000G EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)			
23	317184	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIPROPILENO VIRGEM INODORO COM 220MM DE ALTURA 87MM DE CINTURA E 37MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM	ENVASE DE IOGURTE	MILHEIRO	6
		TAMPA PARA GARRAFA DE 1000G EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)			

24	317186	<p>GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM</p> <p>DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO,</p> <p>DE COR ROSA, COM TAMPA P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR</p> <p>PRESSÃO, COR VERMELHA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)</p>	ENVASE DE IOGURTE	MILHEIRO	3
25	317186	<p>GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM</p> <p>DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO,</p> <p>DE COR BRANCA, COM TAMPA P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR</p> <p>PRESSÃO, COR BRANCA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)</p>	ENVASE DE IOGURTE	MILHEIRO	2
		<p>GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM</p> <p>DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E</p>			

26	317186	<p>CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO,</p> <p>DE COR CREME, COM TAMPA P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)</p>	ENVASE DE IOGURTE	MILHEIRO	3
		<p>GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM</p> <p>DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO,</p>			
27	317186	<p>DE COR BRANCA, COM TAMPA P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)</p>	ENVASE DE IOGURTE	MILHEIRO	2
		<p>RÓTULO P/ IOGURTE 1000G SALADA DE FRUTAS, TIPO MANGUINHA PLÁSTICA EM POLIETILENO COM IMPRESSÃO</p> <p>FLEXOGRÁFICA, PARA GARRAFA PLÁSTICA COM 86 MM DE DIÂMETRO.</p>	ROTULAGEM DE IOGURTE DE FRUTAS DE 1000G	MILHEIRO	10
28	29564	<p>RÓTULO P/ IOGURTE 200G SALADA DE FRUTAS, TIPO</p>			

29	29564	MANGUINHA PLÁSTICA EM POLIETILENO COM IMPRESSÃO FLEXOGRÁFICA, PARA GARRAFA PLÁSTICA COM 51,5 MM DE DIÂMETRO.	ROTULAGEM DE IOGURTE DE FRUTAS DE 200G	MILHEIRO	10
30	375317	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA SACO, LARGURA 25, ALTURA 30, MATERIAL NYLON-POLY, ESPESSURA 0,18, APLICAÇÃO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FECHAMENTO A VÁCUO, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE	ENVASE DE QUEIJOS	MILHEIRO	40
31	364890	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA POTE, MATERIAL POLIETILENO, CAPACIDADE 500 ML, APLICAÇÃO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA, DESCARTÁVEL, RESISTENTE A TEMPERATURA	ENVASE DE DOCE DE LEITE , REQUEIJÃO E PRODUTOS VEGETAIS	PACOTE 100 UN	90
32	196910	TIRAS REATIVAS PARA DETERMINAÇÃO DE FOSFATASE ALCALINA EM LEITE SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO	USADA PARA TESTE DA EFETIVIDADE DA PASTEURIZAÇÃO	EMB. C/ 50	6

33	372858	<p>EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ROLO PICOTADO, ALTURA 35, LARGURA 25 – BOBINA 500 UN</p>	<p>EMBALAR PRODUTOS DIVERSOS LÁCTEOS, CÁRNEOS E VEGETAIS</p>	<p>BOBINA C/ 500</p>	<p>45</p>
34	422166	<p>MATERIAL LABORATÓRIO, TIPO: ACIDÍMETRO DE DORNIC, ADICIONAL: CONJUNTO COMPLETO, COMPONENTES: C/ BURETA 2ML, GRADUAÇÃO MÁXIMA 0,05 EM 0,05 ML, OUTROS COMPONENTES: FRASCO VIDRO 50 ML</p>	<p>PARA ANÁLISE DE ACIDEZ DO LEITE</p>	<p>UND.</p>	<p>2</p>
35	150387	<p>ETIQUETAS EM PLÁSTICO BOPP PARA IDENTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO. LARGURA X ALTURA 70 X 50 MM, PODENDO VARIAR +/- 5 MM. COM IMPRESSÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO, SAÍDA E VALIDADE COM ESPAÇOS PARA ESCREVER AS DATAS NA FRENTE.</p>	<p>PARA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS EM FASE DE MATURAÇÃO NAS CÂMARAS FRIAS</p>	<p>UND.</p>	<p>200</p>
36	463859	<p>ALHO EM PO, NOME ALHO EM PO. ALHO PURO DESIDRATADO E MOÍDO.</p>	<p>USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE HAMBÚGUER E SALAMINHO MARIA ROSA</p>	<p>KG</p>	<p>50</p>
		<p>AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, SUBGRUPO PÓ, ACIDEZ</p>	<p>USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE</p>		

37	462474	POLVILHO DOCE, ASPECTO FÍSICO TIPO 1 APLICAÇÃO: PREPARO DE APRESUNTADO	VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE APRESUNTADO E SALAMINHO MARIA ROSA	KG	60
38	28819	CARRAGENA EM PÓ, FORÇA DE GEL ENTRE 150 E 400 G /M2, HOMOGENEO, ISENTO DE IMPUREZAS, COR BRANCO A BEJE CLARO, USO ALIMENTÍCIO	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES	KG	5
39	16888	CARVÃO VEGETAL, NOME CARVAO VEGETAL	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PRINCIPALMENTE NA ELABORAÇÃO DE DEFUMADOS	SACO 10 KG	40
40	28819	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA CEBOLA, ASPECTO FÍSICO PÓ PACOTE DE 1 KG	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS MARINADOS	KG	20
41	463857	CONDIMENTO, TIPO AÇAFRÃO, APRESENTAÇÃO PÓ	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES. POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS MARINADOS	KG	5
42	463908	CONDIMENTO, TIPO MANJERICÃO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES	KG	5

43	463912	CONDIMENTO, TIPO NOZ MOSCADA, APRESENTAÇÃO PÓ	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES. POR EXEMPLO LINGUIÇA FRESCAL E DEFUMADOS	KG	10
44	463916	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES	KG	5
45	463925	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA CALABRESA, APRESENTAÇÃO SEMENTE	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES. POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DA LINGUIÇA CALABRESA	KG	5
46	463919	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO PÓ, BRANCA	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES. POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE SALAME	KG	10
47	463922	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA MALAGUETA, APRESENTAÇÃO NATURAL APRESENTAÇÃO EM CONSERVA EMBALAGEM VIDRO OU PET APLICAÇÃO CULINÁRIA LITRO	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES. POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE DEFUMADOS	LITRO	15
48	463931	CONDIMENTO, TIPO SALSA, APRESENTAÇÃO DESIDRATADO	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES	KG	5

49	463856	CONDIMENTO, TIPO: ALECRIM, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADO	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES. POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS MARINADOS	KG	5
50	215966	CORANTE, NOME CORANTE CORANTE ALIMENTO, CORANTE NATURAL DE URUCUM (COR CARMIM), ASPECTO FÍSICO PÓ PACOTE DE 1KG	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE SALAMINHO MARIA ROSA	KG	2
51	233790	EMBALAGEM ISOPOR, FORMA BANDEJA, COMPRIMENTO 210MM, LARGURA 140MM, ALTURA DE APROXIMADAMENTE 20MM	USADO PARA EMBALGEMS DE ALGUNS PRODUTOS CÁRNEOS E VEGETAIS	PCT 100 UN	34
52	236206	EMULSIFICANTE ALCALINO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, TEOR DE P2O5 - 55,0% MIN, UMIDADE 0,2%, ARSÊNICO 3 PPM, ASPECTO FÍSICO PÓ FINO, COR BRANCA, SOLUBILIDADE SOLÚVEL ÁGUA, APLICAÇÃO ESTABILIZAR GORDURA EMBUTIDOS CARNES E DERIVADOS	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE PRESUNTOS E APRESUNTADOS	KG	35
53	297483	EXTRATO ALIMENTÍCIO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE APRESUNTADO E	KG	50

			SALAMINHO MARIA ROSA		
54	241285	FARINHA DE ROSCA, MATERIAL PÃO DE TRIGO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PRINCIPALMENTE PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS EMPANADOS	KG	20
55	326330	FARINHA QUIBE, COMPOSIÇÃO GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, TIPO CRÚ	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PRINCIPALMENTE NA ELABORAÇÃO DE QUIBE	KG	150
56	459599	FERMENTO, TIPO LÁTICO, APRESENTAÇÃO PÓ FERMENTO CÁRNEO, UTILIZAÇÃO FERMENTAÇÃO DE SALAMES. A CULTURA STARTER (FERMENTO CÁRNEO) PODE SER COMPOSTA POR QUALQUER UMA DAS COMBINAÇÕES A SEGUIR, OU PELO MENOS POR DOIS MICRORGANISMOS DE CADA COMBINAÇÃO: Lactobacillus lactis, Staphylococcus xylosum e Debaryomyces hansenii / Lactobacillus plantarum, Staphylococcus carneus e Debaryomyces hansenii / Staphylococcus xylosum, Pediococcus pentosaceus e Debaryomyces hansenii / Lactobacillus farciiminis, Staphylococcus xylosum, Staphylococcus	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PRINCIPALMENTE NA ELABORAÇÃO DE SALAMINHO	ENV.	6

		<p>carneus e Debaryomyces hansenii. APRESENTAÇÃO: PACOTE PARA 200 KG DE MASSA.</p>			
57	150793	<p>FILME PLÁSTICO, NOME FILME PLÁSTICO MATERIAL POLIETILENO BAIXA DENSIDADE (PEBD), OU PAPEL SEPARADOR PARAFINADO, DIMENSÕES APROXIMADAS 15 X 15 CM, ESPESSURA 0,10 MM, APLICAÇÃO SEPARAÇÃO DE HAMBÚRGUER</p>	<p>USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, EXCLUSIVAMENTE NA ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUERES</p>	PCT 1000 UND	2
58	237114	<p>FIXADOR COR /ANTIOXIDANTE PARA PRODUTOS CÁRNEOS. ASPECTO FÍSICO PÓ. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR E ÁCIDO ASCÓRBICO. APRESENTAÇÃO PACOTES PARA 100KG DE MASSA</p>	<p>USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE SALAME</p>	PCT	15
59	446019	<p>LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTANTÂNEO</p>	<p>USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER</p>	PCT 400G	10
60	230130	<p>MOLHO INGLÊS, COMPOSIÇÃO BÁSICA VINAGRE, AÇÚCAR E SAL, INGREDIENTES COMPLEMENTARES E. CARNE, M.SOJA, CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, CORANTE</p>	<p>USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PRINCIPALMENTE PARA TEMPEROS DE CARNES IN NATURA</p>	FRASCO 1,01L	200

61	463694	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL CANOLA, TIPO QUALIDADE TIPO 1	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES	FRASCO 900mL	10
62	377687	PAPEL CELOFANE, COMPRIMENTO:70 CM, LARGURA:90 CM, COR:AMARELA, APRESENTAÇÃO: FOLHA	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PRINCIPALMENTE NA ELABORAÇÃO DE APRESUNTADOS, POIS FACILITA A DESENFORMAGEM	UN	100
63	426598	PAPEL FILME, MATERIAL PVC - CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO 100, LARGURA 40, APRESENTAÇÃO ROLO	USADO PARA EMBALAGEM DE PRODUTOS CÁRNEOS E VEGETAIS	ROLO 100M	65
64	28819	POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO MIX DE TEMPERO COMPLETO PARA HAMBURGUER CONTENDO SAL DE CURA, FIXADOR DE COR, EMULSIFICANTE, ESPECIARIAS, SAL, REALÇADOR DE SABOR. ATÉ 1KG /25KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG.	USADO NA AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, EXCLUSIVAMENTE PARA ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER	PCT	10
		POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO MIX DE TEMPERO COMPLETO PARA LINGUIÇA PURA	USADO NA AGREGAÇÃO DE		

65	28819	FRESCAL CONTENDO SAL DE CURA, FIXADOR DE COR, EMULSIFICANTE, ESPECIARIAS, SAL, REALÇADOR DE SABOR. ATÉ 1KG /25KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG	VALOR DE CARNES, EXCLUSIVAMENTE PARA ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA FRESCAL	PCT	10
		POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO			
66	28819	MIX DE TEMPERO COMPLETO PARA PRESUNTO CONTENDO SAL DE CURA, FIXADOR DE COR, EMULSIFICANTE, ESPECIARIAS, SAL, REALÇADOR DE SABOR. ATÉ 1KG /25KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG	USADO NA AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, EXCLUSIVAMENTE PARA ELABORAÇÃO DE PRESUNTOS E APRESUNTADOS	PCT	10
		POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO			
67	28819	MIX DE TEMPERO COMPLETO PARA SALAME CONTENDO SAL DE CURA, FIXADOR DE COR, EMULSIFICANTE, ESPECIARIAS, SAL, REALÇADOR DE SABOR. ATÉ 1KG /25KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG.	USADO NA AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, EXCLUSIVAMENTE PARA ELABORAÇÃO DE SALAME	PCT	10
		POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO			
68	28819	SALMOURA DE CURA, COMPOSIÇÃO: SAL REFINADO, POLIFOSFATO DE SÓDIO, NITRITO DE SÓDIO, NITRATO DE SÓDIO, ASCORBATO	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES,	PCT	40

		DE SÓDIO E ANTIUMECTANTE APLICAÇÃO EMBUTIDOS DE CARNE. (SUGESTÃO: SUPER-RENDIMENTO). ATÉ 1KG/100KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG	PRINCIPALMENTE NA ELABORAÇÃO DE APRESUNTADO		
69	28819	POTE DE CONDIMENTO, NOME POTE DE CONDIMENTO TEMPERO CULINÁRIO, CONDIMENTO CALIFÓRNIA (PÓ). ATÉ 1KG/100KG DE MASSA. PACOTE 500G	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PRINCIPALMENTE NA ELABORAÇÃO DE APRESUNTADO	PCT	20
70	297483	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO FLOCOS, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PRINCIPALMENTE NA ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER	PCT 500G	300
71	372856	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ROLO PICOTADO, ALTURA 60, LARGURA 40	USADO PARA EMBALAGEM DE PRODUTOS CÂRNEOS	BOBINA 400 UN	40
72	236604	SAL DE CURA, APRESENTAÇÃO PÓ GRANULADO, COR BRANCO AMARELADO, ODOR CARACTERÍSTICO, SOLUBILIDADE ÁGUA 20° C, APLICAÇÃO MANTER COLORAÇÃO DE LINGUIÇAS E SALAMES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS AGENTE	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES,	PCT	30

		DE CURA: NITRITO DE SÓDIO E NITRATO DE SÓDIO, CONDIMENTO, TEMPERO CULINÁRIO. ATÉ 300G /100KG DE MASSA. PACOTE DE 1KG.	POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA FRESCAL		
73	56251	TEMPERO AROMÁTICO, AROMA FUMAÇA, ASPECTO FÍSICO PÓ, APRESENTAÇÃO PACOTE 1 Kg	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS DEFUMADOS	KG	5
74	440791	TEMPERO, TIPO GLUTAMATO MONOSSÓDICO, APRESENTAÇÃO PÓ, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, SABOR UMAMI	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE APRESUNTADOS	KG	20
75	449391	TRIPA - EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA: TRIPA ARTIFICIAL, MATERIAL: GOLÁGENO, APLICAÇÃO: EMBALAR CARNES/DEFUMADOS /EMBUTIDOS, TUBO COM COMPRIMENTO DE 15 M, DIÂMETRO: 20/22 MM	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PARA EMBUTIMENTO DE SALSICHAS E LINGUIÇAS	UN	50
76	447546	TRIPA, TIPO BOVINA, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE SALAME, APRESENTAÇÃO TRIPA RETA 40/45mm UNIDADE: MAÇO DE 25 METROS	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO PARA EMBUTIMENTO DE SALAME	UN	200
		TRIPA - EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA: TRIPA ARTIFICIAL, MATERIAL:			

77	449390	GOLÁGENO, APLICAÇÃO: EMBALAR CARNES, DEFUMADOS, EMBUTIDOS, COMPRIMENTO: 10 M, DIÂMETRO: 45 MM	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO PARA EMBUTIMENTO DE SALAME	UN	500
78	447572	TRIPA, TIPO OVINA CALIBRE FINO, 22 /24MM, MAÇO COM 90 METROS.	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PARA EMBUTIMENTO.	UN	100
79	447545	TRIPA, TIPO SUÍNA, DIAMETRO 28/30mm, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE LINGUIÇA, APRESENTAÇÃO MAÇO DE 50 METROS	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, POR EXEMPLO PARA EMBUTIMENTO DE LINGUIÇA	UN	60
80	249818	VINAGRE, MATÉRIA- PRIMA VINHO BRANCO, TIPO NEUTRO, ACIDEZ 4, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PRINCIPALMENTE PARA TEMPERO DE CARNES IN NATURA E EM ALGUNS PROCESSAMENTOS DE VEGETAIS	FRASCO 750 mL	250
81	226435	VINHO, COR TINTO, CLASSE MESA, TEOR AÇÚCAR SECO	USADO EM DIVERSOS PROCESSOS DE AGREGAÇÃO DE VALOR DE CARNES, PARA INOVAÇÃO EM PRODUTOS, PROJETOS DE PESQUISA	GARRAFA 4,6 LITROS	4
82	373883	BANDEJA OVOS, MATERIAL: POLPA MOLDADA, COMPRIMENTO: 30 CM, LARGURA: 10 CM, CAPACIDADE: 12 UN	PARA EMBALAGEM DE OVOS	UN	300

83	373884	BANDEJA OVOS, MATERIAL: POLPA MOLDADA, COMPRIMENTO: 30 CM, LARGURA: 30 CM, CAPACIDADE: 30 UN	PARA EMBALAGEM DE OVOS	UN	300
84	323109	BISNAGA, MATERIAL POLIETILENO TRANSPARENTE, CAPACIDADE 500, ALTURA CORPO 38, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TAMPA FLIP-FLOP POLIETILENO DE ROSCA COM LACRE, APLICAÇÃO EMBALAGEM DE MEL	PARA ACONDICIONAR MEL	UN	300
85	245064	POTE ALIMENTOS, MATERIAL:PLÁSTICO, FORMATO:REDONDO, COR:INCOLOR TRANSPARENTE, CAPACIDADE:0,500 L, TAMPA NA COR AMARELA, ROSQUEÁVEL E COM LACRE, APLICAÇÃO: MEL	PARA ACONDICIONAR MEL	UN	300
86	219919	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA: SACO, LARGURA: 20 CM, ALTURA: 30 CM, CAPACIDADE: 1 KG, TRANSPARENTE, POLIPROPILENO ESPESSURA MÍNIMA 10 MICRAS APLICAÇÃO: ACONDICIONAMENTO DE HUMUS ÁCIDO CÍTRICO, ASPECTO FÍSICO CRISTAL INCOLOR, INODORO, SABOR ÁCIDO AGRADÁVEL, FÓRMULA QUÍMICA	PARA EMBALAGEM DE HUMUS	MILHEIRO	10

87	351610	C6H8O7 ANIDRO, PESO MOLECULAR 192,12 G/MOL, PUREZA MÍNIMA PUREZA MÍNIMA DE 99,5%, CARACTERÍSTICA ADICIONAL REAGENTE P.A. ACS, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA* CAS 77-92-9	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE GELEIAS	KG	2
88	378445	ADOÇANTE, ASPÉCTO FÍSICO PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES SEM SACAROSE, EDULCORANTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS RESISTENTE AO CALO	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS,	PCT 500G	4
89	378047	GOMA, TIPO XANTANA, ASPECTO FÍSICO EM PÓ	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS,	KG	3
90	374741	PECTINA, ASPECTO FÍSICO PÓ GROSSO, ESBRANQUIÇADO À PARDO, QUASE INODORO, ORIGEM FRUTAS CÍTRICAS, PESO MOLECULAR 20.000 A 400.000 G /MOL, GRAU DE PUREZA MÍNIMO DE 74% DE ÁCIDO GALACTURÔNICO EM BASE SECA, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 9000-69- 5	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE GELEIAS	KG	2
91	311829	POTE ALIMENTOS, MATERIAL PLÁSTICO, CAPACIDADE 250 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DESCARTÁVEL, COM TAMPA, PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓX I, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS, PARA ACONDICIONAMENTO DE PRODUTOS	PCT 100 UN	10

92	237199	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO USO ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, COR INCOLOR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FECHO HERMÉTICO, ALTURA 31 CM, LARGURA 27 CM	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS, PARA ACONDICIONAMENTO DE PRODUTOS	PCT 8 UN	20
93	267854	EMBALAGEM ISOPOR, FORMA BANDEJA, COMPRIMENTO 150 MM, LARGURA 150 MM, APLICAÇÃO EMBALAR ALIMENTOS	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS, PARA ACONDICIONAMENTO DE PRODUTOS	PCT 100 UN	10
94	345329	BALDE, MATERIAL: POLIETILENO, CAPACIDADE:10 L, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GRADUADO E COM BICO	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS	UN	10
95	231926	COPO DESCARTÁVEL, MATERIAL: POLIESTIRENO, CAPACIDADE:100 ML, APLICAÇÃO: SOBREMESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM TAMPA	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS	PCT 100 UN	20
96	417015	POTE VIDRO, DIÂMETRO 14 CM, ALTURA 19,50 CM, CAPACIDADE 2.000 ML, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPA ROSQUEÁVEL EM PLÁSTICO	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS	UN	10
		EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA SACO, LARGURA 18 CM, ALTURA 28 CM, MATERIAL			

97	462201	POLIETILENO, ESPESSURA 0,10 MÍCRON, APLICAÇÃO EMBALAR CARNES, DEFUMADOS, EMBUTIDOS E QUEIJOS., COR INCOLOR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TERMOENCOLHÍVEL	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS, PARA ACONDICIONAMENTO DE PRODUTOS	KG	2
98	376801	ÁLCOOL ETÍLICO, ASPECTO FÍSICO DE CEREAIS, HIDRATADO, LÍQUIDO LÍMPIDO, INCOLOR , TEOR ALCOÓLICO MÍNIMO DE 96°GL, FÓRMULA QUÍMICA C ₂ H ₅ OH, PESO MOLECULAR 46,07 G /MOL, GRAU DE PUREZA MÍNIMO DE 93°INPM, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 64- 17-5	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS, POR EXEMPLO NA ELABORAÇÃO DE LICORES	LITRO	20
99	352808	GLICOSE\, ASPECTO FÍSICO: PÓ BRANCO FINO\, FÓRMULA QUÍMICA:C ₆ H ₁₂ O ₆ (D+GLICOSE)\, PESO MOLECULAR:180\,16 G /MOL\, TEOR DE PUREZA:PUREZA	USADO NO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS	KG	20

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor total estimado da contratação é de R\$ 184.141,68.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme § 1o do art. 23 da Lei nº 8.666/93, as compras efetuadas poderão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. E levando em consideração a diferença conceitual entre bens divisíveis e indivisíveis:

* Bens divisíveis são os que se podem fracionar sem alteração na sua substância, diminuição considerável de valor, ou prejuízo do uso a que se destinam.

* Bens indivisíveis são aqueles que perdem a identidade ou perdem o valor, quando fracionado.

Nesta aquisição, os itens não sofrem alterações em caso de parcelamento, sendo assim o objeto desse processo deverá ser parcelado por ser técnica e economicamente viável, favorecendo assim a concorrência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes no que tange a aquisição de materiais de produção industrial e embalagens dos setores produtivos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Em análise do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) extrai-se que as atividades pedagógicas desenvolvidas nos cursos técnicos em agroindústria e agropecuária e nos cursos superiores Tecnologia em alimentos e Nutrição devem abarcar metodologias de integração entre teoria e prática.

Com relação ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), que abrange o período de 2014 a 2020, pode-se verificar a existência de carga horária de aulas práticas, atividades complementares e estágio supervisionado. Todas elas, para os cursos citados acima, envolvem a execução de ações nas instalações produtivas da Fazenda Escola.

O sistema Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) é uma ferramenta eletrônica que consolida todas as contratações que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente. Esta permite a elaboração do Plano Anual de Contratações por meio de módulos de preenchimento simplificado, estruturando as informações relativas ao planejamento das contratações públicas dos órgãos ou entidades da Administração Pública.

Com a elaboração dos PAC's, os órgãos e entidades da Administração Pública aperfeiçoaram a governança e a gestão de suas contratações, possibilitando a maximização dos resultados institucionais e o uso racional dos recursos públicos. Além disso, os Planos Anuais de Contratações possibilita a articulação do planejamento das contratações com a proposta orçamentária; a aderência das contratações com o planejamento estratégico da organização; bem como o uso estratégico das compras públicas, dentre outros.

A aquisição de materiais de produção industrial e embalagens para os setores produtivos foi prevista na elaboração do PGC 2020 do IF Sudeste MG - *Campus Barbacena*.

12. Resultados Pretendidos

Com a aquisição desses insumos espera-se uma manutenção das atividades já desempenhadas nos setores, aumento das produções acadêmicas, melhoria no processo de ensino-aprendizagem, e crescimento das atividades de extensão.

13. Providências a serem Adotadas

Não haverá necessidade de adequações estruturais, visto que a aquisição desses itens são sempre solicitados pela Instituição, portanto já existe local para guarda dos mesmos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O grande consumo de produtos industrializados, como os alimentos, que necessitam de embalagens (primárias, secundárias e terciárias), resulta no aumento de resíduos sólidos e conseqüentemente em impacto ambiental (LANDIN et al., 2016).

Nesse sentido, na cadeia de produção de alimentos, mesmo que tentando reduzir tal impacto, esse dificilmente será zero. Ao receber matérias-primas (insumos) e embalagens, esses itens são acondicionados em embalagens

secundárias e até terciárias muitas das vezes. O mesmo acontece com diversos produtos acabados quando destinados ao consumo.

Um desafio para o uso de embalagens sustentáveis na indústria de alimentos é que elas devem atender outras séries de requisitos como suportar altas temperatura, ser boa barreira a umidade, aromas, etc.

Trazendo para a realidade dos setores de processamento de alimentos do IF Sudeste MG - Campus Barbacena o impacto é reduzido, pois sempre que possível a CONTRATADA deverá optar pelo que causar menor impacto ambiental. Tanto para entrega de insumos, quanto de embalagens deverá sempre que possível optar por embalagens primárias, secundárias e terciárias sustentáveis. Além disso não usamos embalagens secundárias e terciárias para destino dos produtos à Seção de Alimentação e Nutrição e ao Posto de Vendas, tendo em vista que são distâncias curtas de transporte (máximo 3 km) e portanto usamos apenas caixas plásticas.

Os impactos ambientais são considerados, de certa forma, positivos, a considerar contratações anteriores.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando os pontos listados a seguir:

- A contratação alinha-se às finalidades do Órgão e é viável do ponto de vista ambiental, econômico e estratégico conforme demonstra este estudo;
- As quantidades sugeridas para contratação estão coerentes com a demanda prevista;
- No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável, além de ser fornecida por um número de fornecedores que garante a participação de empresas e consequentemente a concorrência;
- Os riscos relevantes foram levantados, discutidos e foram devidamente mitigados;
- A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável;

Essa comissão declara ser viável a contratação dos serviços elencados nesse estudo.

16. Responsáveis

ADRIANA DA CONCEIÇÃO TEIXEIRA DE MOURA

Técnico em laboratório

ROBERTA LÍVIA GARCIA TEIXEIRA

Auxiliar em administração



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS

null N° 46/2020 - BBCCOPLAN (11.02.08.03)

N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 13 de Outubro de 2020

etp5_2020_FINAL.pdf

Total de páginas do documento original: 31

(Assinado digitalmente em 13/10/2020 11:58)

ROBERTA LIVIA GARCIA TEIXEIRA

AUX EM ADMINISTRACAO

2135235

(Assinado digitalmente em 13/10/2020 20:11)

ADRIANA DA CONCEICAO TEIXEIRA DE MOURA

TECNICO DE LABORATORIO AREA

1330233

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/>
informando seu número: **46**, ano: **2020**, tipo: **null**, data de emissão: **13/10/2020** e o código de
verificação: **1d9a5e2d39**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

INSTITUTO FEDERAL DO SUDESTE DE MINAS GERAIS CAMPUS BARBACENA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais – Campus Barbacena, UASG 158123, com sede na Rua Monsenhor José Augusto, nº 204 – Bairro São José, na cidade de Barbacena/MG, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.723.648/0005-73, neste ato representado pelo seu Diretor Geral, Marcelo José Milagres de Almeida, nomeado pela Portaria nº R-556 de 17 de maio de 2017, publicada no DOU de 18/05/2017, portador da matrícula funcional nº 1104141, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/2021, publicada no de/...../200....., processo administrativo n.º 23355.002552/2020-90, 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 **material de produção industrial e embalagens**, especificados nos itens da planilha A do Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão nº 01/2021, 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>)						
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

4. VALIDADE DA ATA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 meses**, a partir **da sua assinatura**, não podendo ser prorrogada.

5. REVISÃO E CANCELAMENTO



5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

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

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

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

5.5.1. 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

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

5.6. 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.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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

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

5.8. 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.

5.9. 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:

5.9.1. por razão de interesse público; ou

5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. DAS PENALIDADES

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



6.1.1. 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, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

6.2. 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).

6.3. 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.

7. CONDIÇÕES GERAIS

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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, compõe anexo 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 2 (duas) 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).

Barbacena, __ de _____ de 2021

Marcelo José Milagres de Almeida
Diretor Geral
IF Sudeste - Campus Barbacena

Representante Legal empresa