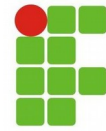




Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha  
Campus São Borja

Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA



## **ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA - CAMPUS SÃO BORJA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO SRP Nº04/2019**  
(Processo Administrativo n.º 23227.000438/2019-57)

O Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, com sede Na Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355, na cidade de São Borja, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.662.072/0006-62, neste ato representado pela Diretora Geral, Carla Tatiana Zappe, nomeada pela Portaria nº 1.534 de 2016, publicada no DOU de 31 de outubro de 2016, inscrita no CPF sob o nº 976.234.660-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma Eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 04/2019, publicada no DOU de **XXXXXX**, processo administrativo n.º 23227.000438/2019-57 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 3.931, de 19 de setembro de 2001, alterado pelo do Decreto nº 4.342, de 23 de agosto de 2002, e em conformidade com as disposições a seguir:

### **1. DO OBJETO**

Aquisição de gêneros alimentícios – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento para atendimento das necessidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja.

### **2. DA QUANTIDADE, ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO**



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha  
Campus São Borja

Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@ifarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL  
FARROUPILHA



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

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Contato:	
Representante:	

**(INSERIR TABELA REFERENTE AO GRUPO DA PROPOSTA DE ACORDO COM TERMO DE REFERÊNCIA – CONFORME EXEMPLO ABAIXO)**

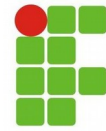
GRUPO 1 – ÓLEOS / VINAGRES / CONSERVAS E ENLATADOS						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	MARCA	QUANT	RS	TOTAL
1	Azeite de dendê. Embalado em garrafas plásticas (não amassadas) ou de vidro, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 100 ml do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano na data do recebimento e informações nutricionais.	Unidade		15		
2	Azeite de oliva extra virgem. Produto da primeira prensagem a frio de oliva, acidez menor que 0,5% coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6	Unidade		150		



	(seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 ML.					
3	Óleo de amendoim comestível, obtido a partir do processo de refino do óleo bruto de amendoim, de acordo com padrões do sistema ISO 22000:2005. Aspecto: líquido. Sabor/odor: neutro/característico. Embalagem de vidro ou de polietileno resistente, transparente, sem sinais de violação ou vazamento, contendo 100mL. Na embalagem deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade		1		



4	<p>Óleo de canola comestível, obtido a partir do processo de refino do óleo bruto de canola, de acordo com padrões do sistema ISO 22000:2005. Aspecto: líquido. Sabor/odor: neutro/característico. Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.</p>	Unidade		20		
5	<p>Óleo de gergelim torrado. Embalado em garrafas de vidro, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 100 ml do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima 6 meses a contar da data de recebimento.</p>	Unidade		2		



6	<p>Óleo de soja - obtido a partir do processo de refino do óleo bruto de soja, de acordo com padrões do sistema ISO 22000:2005. Aspecto: líquido. Sabor/odor: neutro/característico. Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.</p>	Unidade		550		
7	<p>Vinagre Balsâmico – embalagem plástica de 500ml, isento de sujidade e matéria estranha. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto.</p>	Unidade		6		



8	Vinagre de Álcool – elaborado a base de ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet. É um produto: sem corantes, sem essências. E sem adição de açúcares. Embalagem de 750ml.	Unidade		155		
9	Vinagre de Arroz – elaborado a base de fermento acético de arroz, embalagem plástica de 750 ml, isento de sujidade e matéria estranha. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto.	Unidade		5		
10	Vinagre de Maçã – elaborado a base de fermento acético de maçã, embalagem plástica de 750ml, isento de sujidade e matéria estranha. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto.	Unidade		60		
11	Vinagre de vinho branco, elaborado a base de fermento acético, embalagem plástica de 750ml, isento de sujidade e matéria estranha. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto.	Unidade		10		



12	Vinagre de Vinho tinto – elaborado a base de fermento acético de vinho tinto, embalagem plástica de 750ml, isento de sujidade e matéria estranha. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto.	Unidade		10		
13	Alcaparras - Embalagem 200g - Miúdas, em conserva, acondicionados em embalagem de vidro, limpa, resistente, vedada hermeticamente. Ela deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade		10		
14	Atum Sólido. Produto sólido conservado em óleo comestível. Não contém glúten. Não contém sal. Ingredientes: atum, óleo comestível, sal. Informação Nutricional por 100g: 157,0Kcal, Carboidrato: 0,0g, Proteína: 25g, Gorduras totais: 6,4g, Gorduras Saturadas: 2,1g, Gorduras Trans: 0,0g, Gordura Monoinsaturada: 1,2g, Gordura Polinsaturada: 2,9g, Colesterol: 67mg, Fibra Alimentar: 0,0g, Sódio: 735,0mg. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Unidade: lata líquido de 170g.	Unidade		20		



15	Azeitona pretas sem caroço inteiras, em conserva. Azeitona preta, graúda, sem caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo 290 g de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade		20		
16	Azeitona verde, sem caroço, em conserva. Azeitona verde, graúda, sem caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 180g de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade		30		
17	Cogumelo tipo champignon em conserva. Cogumelos inteiros, acondicionados em embalagem de vidro ou polietileno, limpa, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, contendo aproximadamente 170 g de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da	Unidade		20		





	Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.					
18	Ervilha em conserva. Embalagens de 300g. Prazo de validade: 24 meses. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 300 g de peso líquido. Data de validade mínima de 20 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade		20		
19	Extrato de tomate - Embalagem 350 g -Simple, resultante de concentração da polpa de tomates maduros. Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem de vidro ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada, contendo entre 350 g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e informações nutricionais. Prazo de validade de pelo menos 6 meses a contar do recebimento.	Unidade		15		



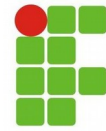
20	Milho verde em conserva - Embalagem 300 g Milho verde em conserva conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 200 g, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 9 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade		60		
21	Palmito inteiro em conserva de pupunha -Embalagem 530g - Palmito de pupunha em conserva. Primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem em vidro contendo aproximadamente 300g de peso líquido drenado. Embalagem , apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 20 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade		30		
22	Pepino inteiro acondicionado em água e sal. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em vidros	Unidade		15		



	hermeticamente vedado. Embalagem de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega					
23	Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de Flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 25 meses da data de fabricação do produto.	Unidade		5		
24	Tomate pelado. Tomates sem pele - suco de tomate e acidificante ácido cítrico. Lata com 400g, limpa, resistente, vedada hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Unidade		25		
25	Tomates secos acondicionado em embalagem de vidro ou plástica, contendo óleo comestível., limpa, resistente, vedada hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1Kg.	Unidade		20		



26	Fruta abacaxi em calda de água e açúcar, em fatias, sem caroços, lata com 850g, Ela deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 20 meses a partir da data de entrega.	Unidade		10		
27	Fruta figo em calda de água e açúcar, em fatias, sem caroços, lata com 850g, Ela deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 20 meses a partir da data de entrega.	Unidade		10		
28	Fruta pêssego em calda de água e açúcar, em fatias, sem caroços, lata com 850g, Ela deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 20 meses a partir da data de entrega.	Unidade		15		
29	Cereja em calda sem caroço-acondicionada em potes hermeticamente fechados de 200g. Contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade. Apresentando validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	unidade		30		



30	Ervilha em conserva. Embalagens de 2kg de peso drenado. Prazo de validade: 24 meses. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 300 g de peso líquido. Data de validade mínima de 20 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade		100		
31	Milho verde em conserva - Embalagem 2kg de peso drenado, conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 2kg de peso drenado, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 9 meses a contar da	unidade		100		
TOTAL						R\$

### 3. VALIDADE DA ATA

3.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da data da homologação, não podendo ser prorrogada.

### 4. REVISÃO E CANCELAMENTO

4.1 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.

4.2 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).

4.3 Quanto ao 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.

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

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

4.5. Quanto ao Preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

4.5.1. 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

4.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

4.6. 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.

4.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

4.7.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

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

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

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

4.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 4.7.1, 4.7.2 e 4.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

4.9. 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:

