

A Prefeitura Municipal de Laguna, representada por seu Prefeito Municipal, Mauro Vargas Candemil, residente e domiciliado neste Município, torna público aos interessados que realizará processo licitatório, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, em conformidade com as Leis nº 8666/93 e 10.520/02 e Decretos Municipais nº 1632/2006, 1634/2006 e 4819/2017.

1 - DO OBJETO:

1.1 – A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS para a eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar e os demais programas da administração e suas autarquias, em conformidade com este edital e seus anexos.

1.2 - VALOR DE REFERÊNCIA:

O valor de referência para a aquisição do objeto é de R\$ 1.752.671,83 (um milhão, setecentos e cinquenta e dois mil, seiscentos e setenta e um reais e oitenta e três centavos)

1.3 MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS DO TIPO **MENOR PREÇO POR LOTE.**

2 - DA ABERTURA:

DIA E HORA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL - SPPP: às 10:00 horas do dia 12 de fevereiro de 2019 – terça-feira.

LOCAL DA REUNIÃO: Rua Osvaldo Cabral, 140 – centro – segundo andar da antiga sede da CEF – Laguna SC.

Não será aceita, sob qualquer hipótese, a participação de licitante retardatário, considerado aquele que apresentar-se depois de terminado o processo de CREDENCIAMENTO, a cargo da Pregoeira. No final do credenciamento, como último ato, a pregoeira solicitará ao secretário que verifique junto ao Protocolo da Prefeitura, a existência de envelopes de licitantes que protocolaram a entrega naquele departamento, credenciados ou não.

3 - DAS ESPECIFICAÇÕES –

3.1 TERMO DE REFERÊNCIA:

Lote	Item	Especificação	Unid.	Quant. Educação	Quant. Assistência	Quant. Administração	Quant. Saúde	Quant. Bombeiros	Quant. total
1 - Frutas e verduras	1	ABACATE: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Unid					30	30



2	ABACAXI: TIPO PEROLA COM 70% DE MATURAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,3KG.	Unid	200	60	260
3	ABÓBORA CAMBOTIÁ: TIPO CAMBOTIÁ, SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	Kg	150		150
4	ABÓBORA: TIPO VERDE "ABOBRINHA", SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	Kg	150		150
5	ALFACE CRESPA: APARÊNCIA FRESCA E SÃ, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS	Unid	300		300
6	ALHO: APARÊNCIA FRESCA E SÃ, COLHIDOS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS.	Kg	50	5	55
7	BANANA: TIPO BRANCA COM 70% DE MATURAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 100G.	Kg	370	100	470
8	BATATA DOCE: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg	100		100



9	BATATA INGLESA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: BATATA DE 1ª QUALIDADE, CLASSE MÉDIA. TIPO ESPECIAL, DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE, BEM FORMADAS E COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO, PRODUTO COM TAMANHO MÚITO PEQUENO OU DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR EMBALADO EM SACOS RESISTENTES (TIPO REDE) DE 60 KG. DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS E NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CONTATO DIRETO COM O PISO DO COMPARTIMENTO DE CARGA. PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO, ELES DEVEM ESTAR SEPARADOS E PROTEGIDOS SOBRE PRATELEIRAS, ESTRADOS OU PALETES.	Kg	7.020	360			7380
10	BETERRABA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg		200			200
11	BROCOLIS: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Unid		200			200
12	CAQUI: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg		150		20	170



13	CEBOLA DE CABEÇA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE MÉDIA, TIPO ESPECIAL DE 50 MM A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE, BEM FORMADAS COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÚITO PEQUENO OU DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS E NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CONTATO DIRETO COM O PISO DO COMPARTIMENTO DE CARGA.	Kg	7.000	400		7400
14	CEBOLINHA VERDE: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Maço		180		180
15	CENOURA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg		300		300
16	CHUCHU: APARÊNCIA FRESCA E SÃ, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg		100		100



17	COUVE FLOR: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Unid		200		200
18	LARANJA PÊRA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E DE BOA QUALIDADE. SER DE TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURIDADE, PRODUTO COM TAMANHO PEQUENO OU DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS E NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CONTATO DIRETO COM O PISO DO COMPARTIMENTO DE CARGA. PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO, ELES DEVEM ESTAR SEPARADOS E PROTEGIDOS SOBRE PRATELEIRAS, ESTRADOS OU PALETES.	Kg	8.000	500	360	8860
19	LIMÃO: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg		150		150
20	MAÇÃ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MAÇÃ VERMELHA CLASSIFICADA TIPO FUJI. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS. A MAÇÃ DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURIDADE, PRODUTO COM TAMANHO PEQUENO OU DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO.	Kg	8.000	300	60	8360
21	MAMÃO: TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.	Kg		140	50	190



22	MANDIOCA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO.	Kg	60	10	70
23	MANGA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg	200	20	220
24	MARACUJÁ: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg	200	5	205
25	MELANCIA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM 70% DE MATURAÇÃO	Kg	150	40	190
26	MILHO (ESPIGA): FRESCOS DE ÓTIMA QUALIDADE, MACIO DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO	Unid	250		250
27	MORANGO: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Bandeja	180		180



28	SALSINHA VERDE: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	maço		100			100
29	PEPINO: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg		100			100
30	PÊRA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg		200		20	220
31	TOMATE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TOMATE GRUPO LONGO OU REDONDO, CLASSE MÉDIA OU GRANDE, DE 50 A 90MM DE DIÂMETRO. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE BOA QUALIDADE, BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. PRODUTOS DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS E NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CONTATO DIRETO COM O PISO DO COMPARTIMENTO DE CARGA. PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO, ELES DEVEM ESTAR SEPARADOS E PROTEGIDOS SOBRE PRATELEIRAS, ESTRADOS OU PALETES.	Kg	8.000	550		30	8580



	32	UVA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg		100		20	120
	33	VAGEM: SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE.	Kg		150			150
	34	PIMENTÃO VERDE: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	Kg		100			100
	35	REPOLHO: APARÊNCIA FRESCAS E SÃ, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	Unid		50			50
2 - Ovos	36	OVOS DE GALINHA, TIPO VERMELHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE, BEM FORMADOS E COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO. PRODUTOS APRESENTANDO DANOS E DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS APROPRIADAS. DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS E NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CONTATO DIRETO COM O PISO DO COMPARTIMENTO DE CARGA. PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO, ELES DEVEM ESTAR SEPARADOS E PROTEGIDOS SOBRE PRATELEIRAS, ESTRADOS OU PALETES.	Dúzia	4.500	350		120	4970



3 - Carnes e resfriados	37	CARNE BOVINA EM CUBOS: INGREDIENTES: CARNE BOVINA (EM CUBOS): CARNE BOVINA, PATINHO, DE SEGUNDA, CONGELADA, CORTADA EM CUBOS PEQUENOS, SEM GORDURA APARENTE. SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC N°12 DE 02/01/01 ANIVSA/MS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO 1KG (UM QUILO) POR EMBALAGEM. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, QUE DEVERÁ SER REALIZADA EM CAMINHÃO REFRIGERADO E HIGIENIZADO, CONSERVANDO TEMPERATURA INFERIOR A -12°C. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Kg	7.000				7000
5	38	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, SEM OSSO, EM PEÇA INTEIRA, CONGELADA, E NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E FEDERAL.	Kg		300		20	320
6	39	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, SEM OSSO, EM BIFES, CONGELADA, E NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E FEDERAL.	Kg				20	20



7	40	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA: CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, SEM O DORSO DO ANIMAL- PACOTES DE 1 KG, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Kg	8.000	500		20	8520
8	41	CARNE DE FRANGO, APRESENTAÇÃO PEITO: PEITO SEM PELE E SEM OSSO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMO 15% DO PRAZO DE VALIDADE COMPROMETIDO. EMBALAGEM SACO PLÁSTICO INCOLOR ATÓXICO, PADRONIZAÇÃO: INTEIROS E FIRMES, PACOTES DE 1 KG, TEMPERATURA: NÃO SUPERIOR A -15°C. TIPO DE CORTE: PEITO, TEMPERATURA: CONGELADO. PRIMEIRA QUALIDADE, SEM TEMPERO, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. SEM MACHAS E PARASITAS. INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Kg	8.000	400		20	8420
9	42	CARNE DE HAMBURGUER BOVINO, COM MAIOR PORCENTAGEM DE CARNE, CAIXA COM 12 UNIDADES E NO MÍNIMO 670 GRAMAS CADA CAIXA	Kg				10	10
10	43	CARNE DE PORCO CHULETA - COM AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DAS CARNES BOVINAS.	Kg		100			100



11	44	CARNE MOÍDA BOVINA FRESCA: CARNE BOVINA, PATINHO <u>CONGELADA</u> – PACOTES DE 1 KG, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS. SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC N°12 DE 02/01/01 ANIVSA/MS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA QUE DEVERÁ SER REALIZADA EM CAMINHÃO REFRIGERADO E HIGIENIZADO, CONSERVANDO TEMPERATURA INFERIOR A -12°C. AINDA O RÓTULO DEVERÁ CONTER TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO, COM SIF OU CISPOA. OBRIGATÓRIO TER IMPRESSO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO EM CADA EMBALAGEM. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR: CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Kg	7.000	350	20	7370
12	45	COSTELA DE BOI RESFRIADA E CORTADA EM PEDAÇOS, COM AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E SANIDADE DOS ITENS CARNE BOVINA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE POLIETILENO.	Kg		100		100
13	46	COSTELA DE PORCO RESFRIADA E CORTADA EM PEDAÇOS. COM AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E SANIDADE DOS ITENS CARNE BOVINA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE POLIETILENO.	Kg		100		100
14	47	LINGÜIÇA DE PORCO, TIPO A GRANEL, DEVENDO SER EMBALADA EM ATÉ 1 KG, COM AS CARACTERÍSTICAS JÁ REFERENDAS NESTE EDITAL PARA OS PRODUTOS CARNE.	Kg		180		180
15	48	LINGUIÇA- TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA FINA: PACOTE PESO LIQUIDO 240G	Pacote		100	10	110
16	49	LOMBO DE PORCO, EMBALADO EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 2 KG,COM AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DAS CARNES BOVINAS.	Kg		100		100
17	50	SALSICHA TIPO HOT DOG DE CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ANIMAIS DA ESPÉCIE BOVINA, SEM PIMENTA, CONGELADA. FEITA A PARTIR DE CARNE BENEFICIADA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER APARATO QUE VENHA ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES. 1KG	kg		300	30	330



18	51	BACON DE CARNE DE PORCO, EMBALADO A VÁCUO COM ATÉ 1 KILOGRAMA, COM VALIDADE DE ATÉ 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	Kg		50		2	52	
19	52	BATATA PALITO CONGELADA PARA FRITAR – PACOTE DE 01 KG	Kg		60		5	65	
20	53	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS – SABOR MORANGO. EMBALAGENS DE GARRAFA OU TETRA PAK DE 1000G. LEITE PASTEURIZADO E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE PASTEURIZADO E/OU RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, PREPARADO DE MORANGO (AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE MORANGO, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, CORANTE NATURAL CARMIN, CORANTE ARTIFICIAL PONCEAU, ESTABILIZANTE PECTINA, AMIDO MODIFICADO E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO), FERMENTO LÁCTEO, GELATINA, ESPESSANTE GOMA GUAR E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. ISENTO DE CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS; DEVERÁ SEGUIR AS ESPECIFICAÇÕES DE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS E NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CONTATO DIRETO COM O PISO DO COMPARTIMENTO DE CARGA. PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO, ELES DEVEM ESTAR SEPARADOS E PROTEGIDOS SOBRE PRATELEIRAS, ESTRADOS OU PALETES. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO COM VEÍCULO EM CARROCERIA FECHADA E REFRIGERADO, CONFORME EXIGÊNCIA DO ART. 60 DA PORTARIA DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA CVS-5, DE 09041.	Litros	21.100				21100	



21	54	MARGARINA COM SAL. INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E ESTERIFICADOS, SAL (2,5%), VITAMINA A (1.500 UI/100G), ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDO RICINOCLÉICO ANTIOXIDANTES BHT E EDTA, ACIDULANTES ÁCIDO LÁTICO E CÍTRICO, CONSERVADOS BENZOATO DE SÓDIO, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA E AROMATIZANTE ARTIFICIAL. APRESENTAR 60 A 85% DE LIPÍDIO. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIOR A DATA DA ENTREGA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Kg	1.500	1000		75	2575
22	55	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE PERNIL SUÍNO, SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS, CONSERVANTES E ESTABILIZANTES DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SER LIVRE DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. NÃO SERÃO PERMITIDAS EMBALAGENS DANIFICADAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 500G. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, CONSERVAÇÃO E PESO.TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICO.	Pacote		100		60	160



23	56	IOGURTE, COM ADIÇÃO DE POLPA DE MORANGO OU COCO, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA OU FIRME, EM EMBALAGEM DE FILME DE POLIETILENO IMPRESSO COM 1 LITRO, COM VALIDADE DE NO MÁXIMO 45 DIAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	Litro		250		20	270
24	57	ALIMENTO COM SOJA SABOR IOGURTE COM PEDAÇOS DE MORANGO E FRAMBOESA, 100% VEGETAL, SEM LACTOSE E SEM COLESTEROL. INGREDIENTES: ÁGUA, AÇÚCAR, PEDAÇOS DE MORANGO E FRAMBOESA, EXTRATO DE SOJA, AMIDO MODIFICADO, FOSFATO TRICÁLCICO, FERMENTOS, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL ANTOCIANINA E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 180ML. COM VALIDADE NO MÍNIMO DE 20 DIAS, A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	Unid	1.500				1500
25	58	POLPA DE FRUTA: <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS:</u> POLPA DE FRUTA CONGELADA, NOS SABORES MORANGO, ABACAXI, MARACUJÁ, AÇAÍ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE SEIS MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGENS DE 200 A 500 GRAMAS	Kg	1.500				1500
26	59	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – EMBALAGEM DE 500G	Kg		220		80	300
27	60	REQUEIJÃO CREMOSO - POTE DE PLÁSTICO COM 250 G	Unid		150		30	180



28- Estocáveis	61	ACHOCOLATADO VITAMINADO: INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU, MISTURA VITAMÍNICA (VITAMINAS A, D, C, B1, B2, B6 E PP), SAL, ESTABILIZANTE E AROMATIZANTE. NÃO CONTEM GLÚTEN. DILUIÇÃO E RENDIMENTO APROX. POR PACOTE DE 1 KG: DILUIÇÃO 8 LITROS E RENDIMENTO 42 PORÇÕES DE 200 ML, INSTANTÂNEO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIÉSTER, METALIZADO, LAMINADO, VEDADO, PACOTES DE 1KG. COMPOSIÇÃO QUÍMICA APROXIMADA (MÍN. EM 100G): CHO: 92G, PTN: 3G, LIP: 2,1G, VALOR ENERGÉTICO: 396 KCAL, VIT. A: 750UI, NIACINA: 20MG, VIT. B1: 1,5MG, VIT. B2: 1,62MG, VIT. B6: 1,62MG, VIT. C: 56MG. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 45 DIAS. DATA DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES.	Kg	2.000	500			100	2600
29	62	AÇÚCAR CRISTAL – NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE; OBTIDO DA CANA-DE-AÇÚCAR; COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS, SABOR DOCE; COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99% P/P E UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% P/P; SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; VALIDADE MÍNIMA DE 11MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). FORNECIDO EM PACOTE 01 KG.	Kg		12				12
30	63	AÇÚCAR REFINADO GRANULADO EM SACHÊS, COMPOSIÇÃO DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, PARA APLICAÇÃO EM BEBIDAS QUENTES. SACHÊS COM APROX. 5G. CAIXA COM 1.000 SACHÊS.	Caixa		10				10
31	64	AÇÚCAR REFINADO: <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS</u> : PRODUTO PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR COM MOAGEM REFINADA, AMORFO, ISENTO DE FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, TENDO ASPECTO PRÓPRIO DO TIPO DO AÇÚCAR, COR PRÓPRIA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR DOCE. <u>EMBALAGEM</u> <u>PRIMÁRIA</u> : SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG. OBSERVAÇÃO: <i>NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM LACTOSE</i> . DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	6.000	2600	3000	260	100	11960



32	65	ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO – 100% SÓ STEVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 100ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 2 ANOS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	unid		71			71
33	66	ALHO TRITURADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALHO TRITURADO SEM SAL CONSERVADO. PRODUTO DESENVOLVIDO COM RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE ATESTADO POR RESPONSÁVEL TÉCNICO COM VÍNCULO CONTRATUAL COMPROVADO. EMBALAGEM: POTES DE POLIPROPILENO RESISTENTE, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA. PESO LÍQUIDO DE ATÉ 400 G. OBSERVAÇÃO: NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE E CORANTE ARTIFICIAL. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	1.500				1500
35	68	AMENDOIM CRU TIPO 1. AMENDOIM CRU, COM CASCA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ATÓXICOS, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE DE 500G.	Pacote		100		10	110
36	69	AMIDO DE MILHO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FABRICADO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, ISENTO DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. SOB A FORMA DE PÓ DEVERÁ PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. INGREDIENTE: AMIDO DE MILHO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE OU LEITOSO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, PACOTES DE 1 KG. OBSERVAÇÃO: NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM LACTOSE. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	1.500	30		5	1535



37	70	ARROZ BRANCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BRANCO CLASSE: LONGO FINO – TIPO 1. PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE; PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES; DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	Kg		200	2	200
38	71	ARROZ INTEGRAL: <u>CARACTERÍSTICAS</u> <u>TÉCNICAS</u> : ARROZ INTEGRAL, TIPO I, CLASSE LONGO FINO, EM EMBALAGEM RESISTENTE, DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ENTREGUE EM FARDOS DE 30 KG. 100% NATURAL. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: 50G (1/4 XÍCARA) = 170 KCAL. <u>EMBALAGEM</u> <u>PRIMÁRIA</u> : SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE OU LEITOSO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, PACOTES DE 1 KG. OBSERVAÇÃO: <i>NÃO DEVE CONTER</i> GLÚTEN E NEM LACTOSE. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	Kg	3.000	50	30	050
39	72	ARROZ PARBOILIZADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: PARBOILIZADO. CLASSE: LONGO FINO – TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	9.000	3000	12	2000
40	73	ATUM RALADO AO NATURAL COM CALDO VEGETAL: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ATUM RALADO AO NATURAL COM CALDO VEGETAL O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA; INGREDIENTES: ATUM, ÁGUA, CALDO VEGETAL (ÁGUA, FLOCOS DE SOJA E EXTRATOS DE CENOURA E AIPO) E SAL. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM BOLSA METÁLICA FLEXÍVEL ESTERELIZÁVEL (RETORT POUCH) COM FECHAMENTO POR SELAGEM TÉRMICA, PESO LÍQUIDO DE 500G E PESO DRENADO DE 475G. DEVE CONTER NO MÍNIMO 490MG DE ÔMEGA 3 NA PORÇÃO DE 60G DO PRODUTO.	Kg	7.000		70	7000



41	74	ATUM SÓLIDO AO NATURAL - ENLATADO, PESO LIQUIDO 170G	Lata		30		30
42	75	AVEIA EM FLOCOS GROSSA, PACOTE 01 KG	Pacote		36		36
43	76	AZEITONA EM CONSERVA SEM CAROÇO, EM SOLUÇÃO SALINA EMBALAGEM APROXIMADA DE 360 GRAMAS. COMO ESTE ITEM NÃO TEM EMBALAGEM COM PESO PADRÃO, O LICITANTE APRESENTARÁ O PREÇO POR KILOGRAMA DE PRODUTO, PARA PERMITIR A COMPARAÇÃO. NA DESCRIÇÃO DE SEU PRODUTO, SERÁ NECESSÁRIO INFORMAR AS CARACTERÍSTICAS GERAIS, BEM COMO O PESO POR UNIDADE EMBALADA. ESTE ITEM DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA	kg		20	20	40
44	77	BALA DE GOMA FRUTAS SORTIDAS, CAIXA COM 30 UNIDADES DE 20G	Caixa		10		10
45	78	BALAS DOCES, MASTIGÁVEIS SORTIDAS SABORES ARTIFICIAIS DE BANANA, MORANGO, UVA E SABOR IDÊNTICO AO NATURAL DE MAÇA VERDE, COLORIDAS ARTIFICIALMENTE 1 KG	Pacote		50		50
46	79	BATATA PALHA-PACOTE DE 500GRAMAS- FINA, SEQUINHA E CROCANTE. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADO TIPO PALHA, ÍNTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADAS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES.	Pacote		30	30	60
47	80	BISCOITO CASEIRO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE SABOR AMENDOIM: INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA, AMIDO DE MILHO, AMENDOIM, POLVILHO, GORDURA DE PALMA, OVOS, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO E ÁGUA. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, GORDURA VEGETAL HIDROLIZADA, CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE POLIPROPILENO DE NO MÍNIMO 150G.	Kg	1.000			1000



48	81	BISCOITO CASEIRO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE SABOR COCO: INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA DE PALMA, COCO RALADO, ESSÊNCIA DE COCO, FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO E ÁGUA. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, GORDURA VEGETAL HIDROLIZADA, CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE POLIPROPILENO DE NO MÍNIMO 150G.	Kg	1.000				1000
49	82	BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL – INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO, ÓLEO DE PALMA, SUCRALOSE, OVO, FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, CANELA EM PÓ, BETA GLUCANO, ÁGUA E SAL. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE COM 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Pacote		120		30	150
50	83	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALADOS EM PACOTES DE 400G.	Pacote		148		15	163



51	84	BISCOITO MAISENA SEM LEITE: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA DE INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, VITAMINAS, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVE CONTER LEITE OU TRAÇOS DE LEITE NA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLA EMBALAGEM, INTERNA EM POLIPROPILENO E EXTERNA EM POLIPROPILENO, PACOTES DE ATÉ 500G. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS, DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	2.000	2500		15	4515
52	85	BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE, ENRIQUECIDO COM CÁLCIO - PACOTE COM 140 G	Pacote		100			100
53	86	BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO, ENRIQUECIDO COM CÁLCIO - PACOTE COM 140 G	Pacote		100			100
54	87	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO 330G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Pacote		208		10	218
55	88	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO - DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO ATÉ 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Pacote		178		10	188



56	89	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER SEM LEITE: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO PREPARADA COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, FERMENTADAS OU NÃO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL DE HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVE CONTER LEITE OU TRAÇOS DE LEITE NA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLA EMBALAGEM, INTERNA EM POLIPROPILENO E EXTERNA EM POLIPROPILENO, PACOTES DE ATÉ 500G. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	2.000			100	2100
57	90	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL REFINADO, BICARBONATO DER SÓDIO, AMIDO DE MILHO. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALADOS EM PACOTES DE 400G. EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, PESO LÍQUIDO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA) E LOTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Pacote		2500		12	2512
58	91	BISCOITO TIPO MARIA SEM LEITE ENRIQUECIDO COM VITAMINAS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA DE INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, VITAMINAS, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVE CONTER LEITE OU TRAÇOS DE LEITE NA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLA EMBALAGEM, INTERNA EM POLIPROPILENO E EXTERNA EM POLIPROPILENO, PACOTES DE ATÉ 500G.DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	1.500			15	1515



59	92	BOMBOM (PACOTE DE 01 KG)	Pacote		200			8	208
60	93	BOMBONS SORTIDOS 400G	unid		50			10	60
61	94	CACAU EM PÓ - PACOTE DE 01 KG	KG		20				20
62	95	CAFÉ EM PÓ: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, COM SELO DE PUREZA "ABIC". EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM ALUMINIZADA A VÁCUO DE 500G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DO FABRICANTE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. DATA DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. MARCA PRÉAPROVADA: PILÃO, MELITTA, CABOCLO.	Kg	3.000	3100	1500	260	160	8020
63	96	CALDO EM PÓ 37,5G (TIPO SAZON) SABORES LEGUMES, FRANGO E CARNE	Pacote		300				300
64	97	CANELA EM PÓ: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CANELA EM PÓ, PROVENIENTE DE CASCAS SÃS,LIMPAS E SECAS. PURA, LIVRE DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM DE 100G 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 50GR DE PESO LÍQUIDO. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	Kg	2.000	10			5	2015
65	98	CANJICA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CANJICA DE MILHO, GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO DESPEDICULADO, CLASSE BRANCA, TIPO 1. PORTARIA N° 109 DE 24/02/89. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, PACOTES DE 500 G. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	1.000	20			5	1025
66	99	CATCHUP TRADICIONAL, 390G	Unid		120			20	140



67	100	CEREAL PRÉ-COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL ARROZ E AVEIA: CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: RICO EM FERRO, ZINCO, VITAMINAS: A, D, C, B1, B6, B12, K, BIOTINA, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO E ÁCIDO PANTOTÊNICO. FONTE DE CÁLCIO, IODO, COBRE E VITAMINA E. ATENDE A TODAS AS RECOMENDAÇÕES DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE AVEIA, SAIS MINERAIS, VITAMINAS (VITAMINA C, VITAMINA E, NIACINA, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINAS B6, B2, B1, ÁCIDO FÓLICO E VITAMINA B12) E AROMATIZANTE. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE FILME LAMINADO FLEXÍVEL DE POLIÉSTER METALIZADO COM POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, PACOTES DE 150G A 500G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DO FABRICANTE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 20KG. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. DATA DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.	Kg	1.000	300		1300
68	101	CHÁ ALIMENTÍCIO EM SACHES EMBALADOS INDIVIDUALMENTE COM 15GRAMAS CADA. CAIXA COM 15 SACHES. SABORES A ESCOLHA DA CONTRATANTE: HORTELÃ, ANIS, CAMOMILA, CIDREIRA, ERVA DOCE, FRUTAS VERMELHAS, IBISCO, MARACUJÁ, MELISSA, CHÁ VERDO COM MARACUJÁ	Caixa		1500	50	1550
69	102	CHOCOLATE GRANULADO - PACOTE COM 500G	Pacote		30	5	35
70	103	COCO RALADO DESIDRATADO 200G	unid		40	10	50
71	104	COCO RALADO UMIDO E ADOÇADO, PACOTE COM 100G	Pacote		250	10	260
72	105	COLORAU - COLORÍFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS. COR: VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM MÍNIMO 450 G, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	Pacote		25		25
73	106	COMINHO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM ATÉ 200 GRAMAS, SEMENTE MOÍDA COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	Pacote		30	5	35



74	107	CRAVO DA ÍNDIA. CONSTITUÍDOS POR BOTÕES FLORAIS SÃOS, SECOS E LIMPOS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. PCT COM 100G UNIDADE DE FORNECIMENTO: EMBALAGEM 100G.	Unid		10		2	12
75	108	CREME DE LEITE, CAIXA COM 200 G	Caixa		300		20	320
76	109	DOCE DE FRUTAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ROTULADO COM AS INFORMAÇÕES MÍNIMAS: MARCA, ENDEREÇO, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 1 KG, DEVE SER ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS	unid		200			200
77	110	DOCE DE GOIABA ORGÂNICO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DOCE DE GOIABA CREMOSO ORGÂNICO. INGREDIENTES: GOIABA ORGÂNICA, AÇÚCAR ORGÂNICO, GELEIFICANTE PECTINA CÍTRICA E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER ACIMA DE 50% DE FRUTA. CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR PRÓPRIA DA FRUTA E ODOR PRÓPRIO DA FRUTA. SABOR DOCE NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES DE POLIPROPILENO RESISTENTE, COM TAMPA FECHADA E LACRE DE PROTEÇÃO. POTES DE ATÉ 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS ANTERIORES A DATA DA ENTREGA.	Kg	1.000			30	1030
78	111	DOCE DE LEITE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ROTULADO COM AS INFORMAÇÕES MÍNIMAS: MARCA, ENDEREÇO, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTE E/OU INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 400 G, DEVE SER ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS	unid		200		100	300
79	112	ERVILHA EM CONSERVA EM LATA OU SACHÊ, EMBALAGEM DE 340 GRAMAS.	Unid		200		50	250
80	113	ESSÊNCIA DE BAUNILHA BRANCA, 30 ML	Unid		5			5



81	114	EXTRATO DE TOMATE: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS MADUROS DE TOMATE, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEM SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR O PROCESSO DEFEITUOSO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR E DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO. EMBALAGEM DE ATÉ 1KG. OBSERVAÇÃO: NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE E CORANTE ARTIFICIAL. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	kg	2.000	300	5	2305
82	115	FARINHA DE ARROZ (TIPO MUCILON). INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E AROMATIZANTE. COMPOSIÇÃO POR PORÇÃO (21G) APROXIMADA: VCT 80KCAL, PTN 1G, CHO 18G, LIP 0G, FIBRAS 0G, CÁLCIO 46MG, FERRO 0,68MG, SÓDIO 30MG. EMBALAGEM DE ATÉ 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. FARINHA DE AVEIA INTEGRAL, PACOTE 1	Kg	2.000	300		2300
83	110	KG FARINHA DE MANDIOCA:	Pacote		30		30
84	117	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE MANDIOCA. PRODUTO OBTIDO DOS PROCESSOS DE RALAR E TORRAR MANDIOCA, FINA, TIPO 1 SECA, BRANCA OU AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRES DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, HERMÉTICOS DE 1 KG. RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS ANTERIORES A DATA DA ENTREGA. CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Kg	1.300	150	10	1460
85	118	FARINHA DE ROSCA (500G): PRODUTO OBTIDO POR INGREDIENTES SADIOS, DEVIDAMENTE LIMPOS, ISENTO DE INSETOS, MATERIAIS ESTRANHOS NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO. EMBALAGEM ATÓXICA, INTACTA, NÃO VIOLADA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE. PRAZO VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EM EMBALAGENS DE 500 G.	Pacote		80	5	85



86	119	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PACOTE 01 KG	Pacote		30			30
87	120	FARINHA DE TRIGO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA, NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA E SER RESISTENTE, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE 1 A 5 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS ANTERIORES A DATA DA ENTREGA. CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Kg	4.000	2000		40	6040
88	121	FEIJÃO PRETO – TIPO 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO PRETO, TIPO 1, GRUPO 1. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES, EMBALAGENS VIOLADAS E CORPO ESTRANHO AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES BEM VEDADOS DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS ANTERIORES A DATA DA ENTREGA.	Kg	3.000	3000			6000
89	122	FEIJÃO VERMELHO – TIPO 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO VERMELHO, TIPO 1, GRUPO 1. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES, EMBALAGENS VIOLADAS E CORPO ESTRANHO AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES BEM VEDADOS DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS ANTERIORES A DATA DA ENTREGA.	Kg	2.000	50			2050
90	123	FERMENTO BIOLÓGICO SECO. <u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> FERMENTO PARA CONFEÇÃO DE PÃES. INGREDIENTES: SARCCHAROMYS CEREVISAE E MONOESTERATO DE SORBITANA. EMBALAGEM COM 125G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 45 DIAS.	Kg	300	200		5	505



91	124	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO PARA CONFECÇÃO DE BOLOS. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM LATAS DE 250G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS.	Kg	250	200		100	550
92	125	FLOCOS DE MILHO C/ AÇUCAR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CEREAL MATINAL DE MILHO COM AÇÚCAR. PRODUTO OBTIDO COM OS INGREDIENTES MILHO, XAROPE DE GLUCOSE, AMIDO, OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO. APRESENTANDO-SE COMO FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS. FLOCOS LIGEIRAMENTE VITRIFICADOS, MARROM DOURADO, RECOBERTO POR LEVE CROSTA BRANCA, LEVEMENTE DOCE MALTADO E TEXTURA CROCANTE. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM A SUA DESIGNAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE RESISTENTE E INCOLOR DE 1 A 2,5KG CADA. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS. DEVERÁ SER ENTREGUE NO MÁXIMO 20 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE: NO MÍNIMO 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Kg	2.000				2000
93	126	FUBÁ REFINADO DE MILHO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FUBÁ REFINADO DE MILHO, TIPO MIMOSO – 100% MILHO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO; DE COR AMARELA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM CONTENDO 1KG, VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NOTA – 34 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	Kg	500	1500		20	2020



94	127	GELATINA – SABOR UVA E MORANGO: <u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> PÓ PARA GELATINA SABOR UVA E MORANGO, CONSTITUÍDO DE GELATINA COMESTÍVEL EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, AROMATIZANTES ARTIFICIAL DE MORANGO E UVA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 01 KG.	Kg	1.500	15		50	1565
95	128	GRANOLA SEM AÇÚCAR: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONSTITUÍDA BASICAMENTE DE FLOCOS DE AVEIA, FLOCOS DE MILHO, UVA PASSA, FLOCOS DE ARROZ, EXTRATO DE MALTE, CASTANHA DO PARÁ, COCO, GERGELIM, LINHAÇA MARROM, AROMA E ANTIOXIDANTE NATURAL TOCOFEROL (VITAMINA E). EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, CONTENDO ATÉ 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	Kg	2.000				2000
96	129	LEITE CONDENSADO- PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (LATA) DE 395G, SEM FERRUGENS E AMASSADAS, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA DA ANVIS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. EMBALAGEM DE 395G.	Unidade		250		30	280
97	130	LEITE DE COCO - VIDRO COM 200 ML	Unid		100		10	110
98	131	LEITE DE SOJA EM PÓ: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE DE SOJA EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO, SEM LACTOSE, SEM SABOR, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS E CÁLCIO. SEM COLESTEROL, PRODUTO NATURAL, 100% VEGETAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ATÓXICA, RESISTENTE E COM PESO DE 300 A 500G. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES.	Unid	600				600



99	132	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO, VITAMINAS, SAIS MINERAIS, LECITINA DE SOJA (INSTANTÂNEO, COM MAIS VITAMINAS E MINERAIS). EMBALAGEM: SACHÊ METALIZADO DE ATÉ 1 KG. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA: LACTOSE 38G, PTN 27G, LIP 26G, SAIS MINERAIS 6G, UMIDADE 3.5G, VALOR ENERGÉTICO: 494KCAL. SOMENTE SERÁ ACEITO PRODUTO DE ORIGEM NACIONAL (IN Nº 11 DE 09/09/1999-MAA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 45 DIAS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR: CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Kg	10.000	180		20	10200
100	133	LEITE INTEGRAL, ESTERILIZADO, LONGA VIDA, EM EMBALAGENS TETRAPAK DE 1000 ML, E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. A EMBALAGEM DEVE CONTER O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CAIXA COM 12 UNIDADES	Caixa		800		30	830
101	134	LEITE SEM LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 1 LITRO. ESPECIFICAR 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 DA ENTREGA DO PRODUTO.	Unid	600				600
102	135	LENTILHA, PACOTE 500G	Pacote		10			10
103	136	MACARRÃO INSTANTANEO, PESO LIQUIDO 80G, TEMPERO 5G	Pacote		150			150
104	137	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS, RICA EM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA, OVOS, CORANTES NATURAIS COMO URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM PACOTES DE PAPEL POLIPROPILENO, COM PESO LÍQUIDO DE 500G PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS.	Pacote		100			100
105	138	MAIONESE – EMBALAGEM DE 500G	Pote		60		50	110
106	139	MASSA DE PIZZA, (PRÉ COZIDA OU PRÉ ASSADA) 240G	Unid		100			100



107	140	MASSA PARA LASANHA COM OVOS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS, APRESENTAÇÃO EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 26 CM DE COMPRIMENTO E 4 CM DE LARGURA. INGREDIENTES: MISTURA À BASE DE FARINHA DE TRIGO COMUM ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU SÊMOLA/SEMOLINA DE TRIGO, CORANTES NATURAIS URUCUM E/OU CÚRCUMA. UMIDADE MÁXIMA DE 13%. DEVERÁ SER DO TIPO PRÉ-COZIDA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIPROPILENO, TERMOSSOLDADO, PACOTES COM CAPACIDADE DE ATÉ 500G PODENDO APRESENTAR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL CARTONADO COM A DEVIDA ROTULAGEM. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	3.000	25			3025
108	141	MASSA PARA PASTEL, PESO LIQUIDO 500G	Unid		60			60
109	142	MASSA TIPO ESPAGUETE: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS, TIPO LONGO, CONTENDO SÊMOLA OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS URUCUM E/OU CÚRCUMA. UMIDADE MÁXIMA DE 13%. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIPROPILENO, TERMOSSOLDADO, PACOTES COM CAPACIDADE DE ATÉ 500 G. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	3.000	150		12	3162
110	143	MASSA TIPO LETRINHAS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS, TIPO CURTA. INGREDIENTES: SÊMOLA OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E/OU CÚRCUMA. UMIDADE MÁXIMA DE 13%. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO, TERMOSSOLDADO, PACOTES COM CAPACIDADE DE ATÉ 500 G. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	3.000				3000



111	144	MASSA TIPO PARAFUSO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS, TIPO CURTO, CONTENDO SÊMOLA OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATURAIS URUCUM E/OU CÚRCUMA. UMIDADE MÁXIMA DE 13%. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIPROPILENO, TERMOSSOLDADO, PACOTES COM CAPACIDADE DE ATÉ 500 G. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	Kg	4.000	100			4100
112	145	MEL DE ABELHA, 01 KG	Unid		30			30
113	146	MELADO DE CANA DE AÇÚCAR 500 ML	Pote		12			12
114	147	MILHO PARA PIPOCA, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM 500 G	unid		200		10	210
115	148	MILHO VERDE, LATA DE 200G, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DO VENCIMENTO.	unid		100		50	150
116	149	MOLHO DE MOSTARDA, 200G	Unid		100		10	110
117	150	ÓLEO DE SOJA REFINADO. INGREDIENTES: ÓLEO DE SOJA, ANTIOXIDANTES TBHQ E ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM: A LATA DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO AMASSAMENTO OU VAZAMENTO, APRESENTANDO CONTEÚDO DE 900ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES; DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS.	Unid	3.000	2000		30	5030
118	151	ORÉGANO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS, SEMENTE MOÍDA COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	Unid		50		5	55
119	152	PACOTE BISCOITO DE NATA, PACOTE 500 GR	unid		30			30
120	153	PACOTE BOLACHA 7 GRÃOS, PACOTE 350 GR	unid		12			12
121	154	PICOLÉ DE FRUTAS, SABORES VARIADOS, COM EMPRÉSTIMO DE FREEZER PARA DOIS EVENTOS	unid		500			500
122	155	PIPOCA DOCE DE 50G, COM 50 UNIDADES	Fardo		30			30
123	156	PIRULITO PSICODELICO COLORIDO MINI – 50 UNIDADES DE 10 GRAMAS	Pacote		10			10



124	157	PIRULITO SORTIDOS (PACOTE COM 50 UNIDADES)	Pacote		50		50
125	158	POLVILHO DOCE.POLVILHO DE MANDIOCA DOCE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: 1 KG	Pacote		10	5	15
126	159	PUDIM EM PÓ DIET ISENTO DE AÇÚCAR, SABORES VARIADOS COMO COCO, BAUNILHA, MORANGO OU CARAMELO. ACONDICIONADO EM CAIXA INDIVIDUAL, CONTENDO EM NO MÍNIMO 25 GRAMAS CADA UNIDADE, COM VALIDADE MÍ- NIMA DE 2 ANOS. NO SEU RÓTULO DEVERÁ TER INFORMAÇÕES SOBRE GLÚTEN, TABELA NUTRICIONAL COM INDICAÇÃO DA PORÇÃO MODO DE PREPARO, RENDIMENTO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	unid		100	70	170
127	160	QUEIJO RALADO – 100G	Pacote		150	20	170
128	161	SAL IODADO. INGREDIENTES: SAL REFINADO IODADO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. EMBALAGEM: POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS.	Kg	1.000	1500	20	2520
129	162	SORVETE (POTE DE 01 LITRO)	Pote		100	20	120
130	163	SUCO DE LARANJA NATURAL (5,00 LTS)	Galão		60	60	120
131	164	SUCO DE UVA INTEGRAL: <u>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</u> SUCO DE UVA INTEGRAL (CONCENTRADO 100% NATURAL), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, RENDIMENTO MÍNIMO DE 3 LITROS, ENVASADOS EM GARRAFAS DE VIDRO DE 1 LITRO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, LOTE, REGISTRO DE INSPEÇÃO E VALORES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES E RENDIMENTO.	Litro	2.500		60	2560
132	165	SUCO EM PÓ – CAIXA COM 15 UNIDADES DE 30G, ADOÇADO, COM NO MÍNIMO OS INGREDIENTES: AÇÚCAR, POLPA DE FRUTA DESIDRATADA, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, ÁCIDO FÓLICO, FERRO, ACIDULANTE, AROMA NATURAL, ANTIUMECTANTE E ESPESSANTES. SABORES VARIADOS.	Caixa		100	30	130



133	166	SUCO NATURAL UHT DE FRUTA CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, CORANTES E SEM ADITIVOS QUÍMICOS, PASTEURIZADO, SABORES VARIADOS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DILUIÇÃO MÍNIMA: EMBALAGEM COM 1 LITRO. NO RÓTULO DO PRODUTO DEVE CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DILUIÇÃO.	Litro		120		100	220
134	167	TEMPERO MISTO COMPLETO COMPOSTO DE COMINHO, PIMENTA DO REINO, SAL, SEMOLINA DE MILHO, OU OUTROS CONDIMENTOS PARA A PREPARAÇÃO DE CARNES, MASSAS E DEMAIS REFEIÇÕES DE COZINHA, EM EMBALAGENS ADEQUADAS, METÁLICAS, SACHÊS OU DE PLÁSTICO ADEQUADO, COM PESO NO MÍNIMO 300 GRAMAS E PRAZO DE VALIDADE DE PELO MENOS 180 DIAS A PARTIR DO RECEBIMENTO.	Unid		20		10	30
135	168	TRIGO PARA QUIBE: DE ÓTIMA QUALIDADE, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM INTEGRA DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	Unid		10			10
136	169	VINAGRE. INGREDIENTES: VINAGRE SIMPLES, FERMENTAÇÃO ACÉTICA NATURAL DE ÁLCOOL HIDRATADO, ACIDEZ 4%, CONSERVANTE. EMBALAGEM: PLÁSTICAS DE POLIETILENO TRANSPARENTE TIPO PET RESISTENTES COM CAPACIDADE DE 1 LITRO.	Kg	1.000	60		60	1120
137- Padaria	170	PÃO DE CACHORRO QUENTE, 15 CM	unid		1000		100	1100
1 addita	171	PÃO DE FORMA FATIADO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR E REFORÇADOR. NÃO DEVE APRESENTAR TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELANDO AO TOQUE DOS DEDOS) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1 UNIDADE DE 500 GRAMAS, COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	Unid		140		150	290
	172	PÃO DOCE 50 GR, TIPO HOTEL, PESO DE 50G. DEVE SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. COM FORMATO FUSIFORME E COM PESTANA.	Kg				300	300



	173	ROSCA GRANDE DE POLVILHO ASSADA	Kg				300	300
	174	PÃO DE TRIGO 50G PÃO FRANCÊS, OU PÃO DE TRIGO, TIPO HOTEL, PESO DE 50G. DEVE SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. COM FORMATO FUSIFORME E COM PESTANA.	Kg		500		600	1100
138 - Leites	175	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 – 6 MESES. LATA 800 GRAMAS. COM PROTEINAS LÁCTEAS, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. COM ADEQUADA RELAÇÃO ÔMEGA 3 E ÔMEGA 6, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A C, E OS MINERAIS FERRO E ZINCO. ATENDENDO AS RECOMENDAÇÕES DO CÓDEXALIMENTAR FAO/OMS. COM NO MÍNIMO 80% DO PRAZO DE VALIDADE EXEMPLO DE PRODUTOS: APTAMIL 1, NAN PRO 1, NAN CONFORTÁ 1	LATA	750	250	200		1.200
	176	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES DE 6 – 12 MESES. LATA COM 800 GRAMAS. COM PROTEINAS LÁCTEAS, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. COM ADEQUADA RELAÇÃO ÔMEGA 3 E ÔMEGA 6, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A C, ATENDENDO AS RECOMENDAÇÕES DO CÓDEXALIMENTAR FAO/OMS COM NO MÍNIMO 80% DO PRAZO DE VALIDADE EXEMPLO DE PRODUTOS APTAMIL 2, NAN PRO 2,NAN CONFORTÁ 2	LATA	500	250	200		950

3.2 - CONSIDERAÇÕES GERAIS ACERCA DO OBJETO DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA

- 3.2.1Todos os itens devem ser cotados pela unidade descrita no termo de referência, replicado sinteticamente no anexo III deste edital, independente da forma de apresentação (unidade de medida) dos produtos usualmente praticada pelo fornecedor ou fabricante.
- 3.2.2 Todos os produtos deverão ser fornecidos conforme as leis e normas vigentes no país para a fabricação e distribuição. A omissão do pedido das certidões e comprovações das especificações neste Edital não exime o licitante de apresentá-las ao Município, a critério da Administração. Os produtos devem ter a garantia de conformidade, pelas leis e normas brasileiras que as regulam, onde couber.
- 3.2.3 A pregoeira Samantha Claudino Sampaio é responsável para dirimir as dúvidas eventuais deste edital. Para tanto, o interessado deve contactar pelo fone (48)36440832 ou pelo e-mail pmlcompras88@gmail.com
- 3.2.4 A rotulagem dos produtos deve obedecer ao que preceituam as resoluções RDC359/03, RDC360/03, RDC 269/05 e RDC163/06 da ANVISA e a lei 10674/03, no que couber.
- Registro no Ministério da Agricultura. Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária, com data de fabricação e validade e com registro de inspeção federal e estadual.
- As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte. É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento;
- Na inspeção de recebimento dos itens de licitantes já contratados, portanto durante o cumprimento do contrato de fornecimento, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento são consideradas defeituosas críticas;
- A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma.
- Não podem ser utilizadas etiquetas com informações conflitantes com as impressas no rótulo do alimento; O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento e tipo; marca; ingredientes; data de fabricação ou vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua



portuguesa; nome e endereço do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida; declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso, sigla e n° do registro em órgão competente. A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerável para análise de rotina. Para fins de inspeção na licitação, a ausência de qualquer informação é considerada defeito crítico.

- O rótulo da embalagem secundária, deve apresentar as seguintes informações mínimas: nome completo do alimento e tipo; marca; peso ou volume bruto das respectivas unidades; número de unidades contidas. A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerável na inspeção de rotina.
- Para qualquer dos itens ENTREGUES, o prazo de validade remanescente do produto quando na entrega, deve ser no mínimo de 2/3 do prazo de validade descrito no produto, quando não perfeitamente descrito no edital.
- 3.2.5 O fornecedor deverá realizar as entregas diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino para os lotes 1 e 2. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados e o veículo deverá seguir as exigências de higienização conforme as normas da Vigilância Sanitária.
- 3.2.5.1 Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes. O transporte deverá ser realizado com veículo em carroceria fechada e refrigerado, conforme exigência do Art. 60 da Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS-5, de 09041.
- 3.2.5.2 Os demais itens serão entregues diretamente nos endereços informados e deverá ser observado todas as normas de entrega.
- 3.2.6 A entrega das carnes e frios deverão ser efetuadas em caminhão baú refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de –18° C
- 3.2.7 A contratada deverá utilizar em seus veículos balança aferida de acordo com as normas do INMETRO, apresentando o certificado de aferimento a cada entrega.
- 3.2.8 Os produtos deverão ser pesados na presença do membro de recebimento no ato da entrega na localidade indicado.

3.3 REGRAS GERAIS DE ENTREGAS

- 3.3.1 A entrega dos gêneros alimentícios efetivamente autorizados por Autorização de Fornecimento, deverão ser realizadas de acordo com as informações de cada Secretaria, Fundo ou Autarquia, sendo indicado o local da entrega;
- 3.3.2 Em caso de mudança de endereço da sede da Prefeitura ou entrega em outro endereço pertencente a Prefeitura, a(s) Contratada(s) será(ão) previamente comunicadas, correndo por sua conta a entrega no novo endereço (se for o caso).
- 3.3.3 Salvo disposição contrária, o prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de acordo com o disposto nesse edital, qualquer descumprimento acarretará as sanções prevista no edital.
- 3.3.4 Os pedidos de carnes de todas as Secretaria obedecerão ao cronograma de entrega da Secretaria de Educação e Esportes. As autorizações de fornecimento serão enviadas 3 dias úteis antes das entregas e as datas deverão coincidir com as entregas da Secretaria de Educação.
- 3.3.5 Os hortifrútis da Secretaria da Assistência Social e Bombeiros serão entregues nas terças ou quarta feiras.
- 3.3.6 Os produtos do Funrebom (Bombeiros) serão entregues na Av. Calistrato Muller Salles, 2100 Bairro Portinho Laguna SC CEP 88790.000
- 3.3.7 Os produtos da Secretaria de Assistência Social serão entregues na Rua Victor Meirelles 131 Bairro Esperança Laguna SC CEP 88790.000 e Av. Colombo Machado Salles, 145 Bairro Centro Laguna SC CEP 88790.000
- 3.3.8 As entregas da Secretaria da administração acontecerão na Av. Colombo Machado Salles, 145, Bairro Centro Laguna SC CEP 88790.000
- 3.3.9 As entregas da Secretária de Saúde acontecerão no Almoxarifado Central da Saúde, localizado no Bairro Magalhães Laguna SC -CEP 88790.000
- 3.3.10 As entregas da Secretaria de Educação (exceto as entregas diretas nas escolas) acontecerão no Almoxarifado Caic Rua Vereador Rui Medeiros Bairro Portinho Laguna SC CEP 88790.000



3.5 CRONOGRAMA DE ENTREGA E QUANTIDADE ESTIMADA DASECRETARIA DE EDUCAÇÃO

3.5.1 Entrega das carnes e resfriados (Lote 3, exceto item 53 e 57)

PREVISÃO DE ENTREGA DE CARNES 2019 – ABASTECIMENTO DO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR – PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA									
As carnes serão entregues sempre nas sextas-feiras ; entregas de 20 em 20 dias									
Janeiro	x	X	X	X	X				
Fevereiro	X	Dia 22							
Março		Dia 15							
Abril	Dia 5	Dia 26							
Maio		Dia 17							
Junho	Dia 7	Dia 28							
Julho		Dia 19							
Agosto	Dia 9	Dia 30							
Setembro		Dia 20							
Outubro		Dia 11							
Novembro	Dia 1	Dia 22							
Dezembro		Dia 13							

Em cada entrega, é estimado a solicitação do fornecimento de 300 Kg de cada tipo de carne.

3.5.1.1 As carnes e resfriados serão entregues diretamente no Almoxarifado da Merenda no endereço já citado. 3.5.1.2 Os pedidos de carnes de todas as demais Secretaria obedecerão ao cronograma de entrega da Secretaria de Educação e Esportes. As autorizações de fornecimento serão enviadas 3 dias úteis antes das entregas e as datas deverão coincidir com as entregas da Secretaria de Educação.

3.5.2 Entrega bebida láctea e alimento de soja (Item 53 e 57)

	PREVISÃO DE ENTREGA DE BEBIDA LÁCTEA, ALIMENTO DE SOJA -2019 – ABASTECIMENTO DO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR – PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA										
A bebida láctea será entregue sempre nas segundas-feiras das 07hrs às 13hrs; entregas semanais.											
1a semana2a semana3a semana4a semana5a semana											
Janeiro	X	x	x	x	x						
Fevereiro	x	x	x	Dia 25 – 358 L	x						
	Dia 4 – X										
Março	Carnaval	Dia 11 – 693 L	Dia 18 – 358 L	Dia 25 – 693 L	D: 20 250						
Abril	Dia 1 -358 L	Dia 8 – 693 L	Dia 15 – 358 L	Dia 22 – 693 L	Dia 29 – 358 L						
Maio	Dia 6 – 693 L	Dia 13 – 358 L	Dia 13 – 338 L Dia 20 – 693 L	Dia 27 – 358 L	L						
Junho	Dia 3 – 693 L	Dia 10 – 358 L	Dia 17 – 693 L	Dia 24 – 358 L	Dia 29 – 693						
Julho	Dia 1 – 693 L	Dia 8 – 358 L	Dia 15 – 693 L	Dia 22 – 358 L	L						
Agosto	Dia 5 – 358 L	Dia 12 – 693 L	Dia 19 – 358 L	Dia 26 – 693 L							
					Dia 30 – 358						
Setembro	Dia 2 – 358 L	Dia 9 – 693 L	Dia 16 – 358 L	Dia 23 – 693 L	L						
Outubro	Dia 7 – 693 L	Dia 14 – 358 L	Dia 21 – 693 L	Dia 28 – 358 L							



Novembro	Dia 4 – 693 L	Dia 11 – 358 L	Dia 18 – 693 L	Dia 25 – 358 L
Dezembro	Dia 2 – 693 L	Dia 9 – 358 L		

início das entregas: 25 de Fevereiro 2019 As quantidades são estimadas, podendo haver alterações.

3.5.2.1 Serão entregues diretamente no Almoxarifado da Merenda no endereço já citado.

3.5.3 Entrega hortifrutigranjeiros (Lotes 1 e 2)

Grupo 1 – Centro (Creches Grandes – Entrega Sempre Semanal)										
CEI Laureni Vieira de Souza	Vila Vitória	3644-3828 - Maria								
CEI Padre Augustinho	Cohab	3646-0701 - Adriana								
CEI Pequeno Cisne	Portinho (CAIC)	3646-0394 - Lilian								
CEI Pequeno Príncipe	Cabeçuda	3647 – 6301 - Ivone								
CEI Progresso	Esperança	3647-3046 - Vanessa								
Escolas que recebem semana sim, semana não (Entrega quinzenal)										
Grupo 2 – Barbacena / Caputera / Bentos										
EEB Elizabeth Ulyssea Arantes	Portinho (CAIC)	3646-0885 - Juliana								
CEI Irmã Vera	Ponta das Pedras	996770761 - Vanessa								
EEB Nininha Guedes dos Reis	Barbacena	99625-9900								
EEB Armando Calil Bulos CEI Peixinho Dourado	Estreito (salão comunitário)	3644-2812								
CEI Mickey Mouse	Caputera	3644-5472								
EEB Marilza Lory de Barros	Bentos	999669798								
EEB Iracy Virinia Rodrigues	Barranceira	99952-6340 - Alessandra								
	Grupo 3 – Bananal									
EEB Agrícola Índio Guimarães	Parobé	3951-0023								
EEB José de Souza Guimarães	Figueira	99643-3643 - Fernanda								
EEF Morro Grande CEI Tio Patinhas	Morro Grande	91515460 - Tati								
EEB Chiquinha Gomes de Carvalho CEI Sonho de Criança	Bananal	99916-6005 - Andreia								
	rupo 4 – Região da Ilha (*Bals	sa)								
EEB Jurandir Pereira dos Santos	Cigana	3644-3744 -								
EEB Comandante Moreira	Campo Verde	3647-0219 - Andrea								
EEB Custódio Floriano de Córdova	Passagem	996432503 - Ariane								
EEF Francisco Zezuino Vieira CEI Meu Primeiro Passo	Ponta da Barra	9664-5513 - Gustavo								

^{*}Na semana do Carnaval (de 04 à 08 de Março) não haverá entrega de HortiFruti.



PREVISÃO DE ENTREGA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS 2019 – PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA

O Hort Frut iserá entregue sempre nas **terças-feiras**; entregas semanais somente para o Grupo 1 e entrega quinzenal para todos os

		1	grupos.		
	1ª semana	2ª semana	3ª semana	4ª semana	5ª semana
Janeiro	x	Х	x	x	x
Fevereiro	x	Х	х	Dia 26 – Grupo 1	
Março	Dia 5 – X Carnaval	Dia 12 – Todos grupos	Dia 19 – Grupo 1	Dia 26 – Todos grupos	
Abril	Dia 2 -Grupo 1	Dia 9 – Todos grupos	Dia 16 – Grupo 1	Dia 23 – Todos grupos	Dia 30 – Grupo 1
Maio	Dia 7 – Todos grupos	Dia 14 – Grupo 1	Dia 21 – Todos grupos	Dia 28 – Grupo 1	
Junho	Dia 4 – Todos grupos	Dia 11 – Grupo 1	Dia 18 – Todos grupos	Dia 25 – Grupo 1	
Julho	Dia 2 –Todos grupos	Dia 9 – Grupo 1	Dia 16 –Todos grupos	Dia 23 – Grupo 1	Dia 30 – Todos grupos
Agosto	Dia 6 – Grupo 1	Dia 13 – Todos grupos	Dia 20 – Grupo 1	Dia 27 – Todos grupos	
Setembro	Dia 3 – Grupo 1	Dia 10 – Todos grupos	Dia 17 – Grupo 1	Dia 24 – Todos grupos	
Outubro	Dia 1 – Grupo 1	Dia 8 – Todos grupos	Dia 15 – Grupo 1	Dia 22 – Todos grupos	Dia 29 – Grupo 1
Novembro	Dia 5 – Todos grupos	Dia 12 – Grupo 1	Dia 19 – Todos grupos	Dia 26 – Grupo 1	
Dezembro	Dia 3 –Todos grupos	Dia 10 – Grupo 1			

- 3.5.3.1 Os produtos deverão estar pesados separadamente, conforme quantidade de cada unidade de ensino, para conferência no momento da entrega.
- 3.5.3.2 Os produtos serão entregues diretamente nas escolas conforme cronograma acima obedecendo o disposto no item 3.2.5 do edital. É de responsabilidade da empresa qualquer custo para a realização dos serviços.

3.5.4 Entrega Estocáveis (Lotes 28 a 136 e Lote 138)

- 3.5.4.1 A empresa após a assinatura do contrato, no prazo de no máximo 2 dias úteis, deverá elaborar o seu plano anual de entrega, contendo no mínimo duas datas por mês (com intervalo de 14 dias entre uma data e outra) para as entregas no Município de Laguna e informar por escrito ao Departamento de Compras a e Licitações
- 3.5.4.2 As Entidades da Administração Pública terão o prazo de 3 dias úteis anteriores as datas previamente acertadas para o envio da Autorização de fornecimento.
- 3.5.4.3 O horário de entrega deverá ser agendado pela empresa com os responsáveis por cada Secretaria, Fundo ou Autarquia.

3.5.5 Entrega Padaria (Lote 137)

- 3.5.5.1 Os itens de padaria serão solicitados 24 horas da entrega.
- 3.5.5.2 Os itens deverão ser diariamente entregues diretamente no Corpo de Bombeiros de Laguna e eventualmente na Casa Lar da Secretaria de Assistência Social.

4 – DAS AMOSTRAS (Itens 28, 80, 81, 84, 95, 99, 100, 115, 125 e 132)

- 4.1 Haverá o acompanhamento durante toda a SPPP de profissional Nutricionista.
- 4.2 Para os itens 28, 80, 81, 84, 95, 99, 100, 115, 125 e 132 as empresas licitantes deverão apresentar na própria sessão as amostras dos respectivos produtos acompanhados das respectivas Fichas Técnicas.
- 4.3 Amostras deverão estar identificadas: com data, assinatura e nome da empresa licitante em adesivo colante;
- 4.4 O Vencedor que não entregar as amostras e as fichas dentro do prazo determinado será desclassificado quanto ao respectivo item;
- 4.5 A Administração poderá se utilizar de referências técnicas dos produtos, normas e regulamentos, do seu acervo ou pesquisa, a seu critério, para a análise de conformidade da amostra.



- 4.6 Não será necessário apresentação de amostras na sessão de licitação das marcas pré-aprovadas.
- 4.7 Exceto para os itens 28, 80, 81, 84, 95, 99, 100, 115, 125 e 132, os demais itens serão analisados pela Administração apenas os vencedores. Entretanto, as amostras e documentações acessórias dos vários itens deverão ser apresentadas à Administração após o processo licitatório, **se e somente se** solicitado pela administração, como bem descreve 10.3 REGULARIDADE TÉCNICA.
- 4.8 A omissão de exigências deste Edital, quando obrigatórias por Lei, não isenta a licitante de comprová-las a qualquer instante, a critério da Administração, e o seu descumprimento é motivo inabilitação e de sustação de contrato de fornecimento.

5 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Este é um processo licitatório por registro de preços e os itens serão adquiridos conforme a necessidade e de acordo com o orçamento.

6- DA IDENTIFICAÇÃO DOS ENVELOPES

O licitante deverá apresentar dois envelopes. O envelope nº 01 – **PROPOSTA** e o envelope nº 02-**HABILITAÇÃO**, identificados conforme:

PREGÃO 06/2019-PML ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA ENDEREÇO COMPLETO PREGÃO N° 06/2019-PML ENVELOPE N° 2 – HABILITAÇÃO RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA ENDEREÇO COMPLETO

7- DO CREDENCIAMENTO

- **7.1.1-** O proponente deverá apresentar-se para credenciamento, perante o Pregoeiro, através de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório (conforme anexo I), venha a responder por seu representado, devendo ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se, exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente. Juntar ao credenciamento fotocópia do documento de identificação (não precisa ser autenticado).
- **7.1.2-** O representante NÃO PROPRIETÁRIO deverá estar devidamente habilitado com os seguintes documentos:
- I-Documento de identidade, carteira de motorista ou outro que substitua a carteira de identidade, que possua os dados comuns do representante e sua fotografia (sem autenticação);
- II- Procuração de proprietário, sócio ou gerente da empresa representada, devidamente referenciado em contrato social, reconhecida em Cartório, de caráter geral ou específica para o ato licitatório. A procuração isenta a empresa da apresentação do termo de credenciamento. O termo de credenciamento substituirá a Procuração se e somente se vier preenchido e assinado por gerente, sócio ou proprietário, perfeitamente identificado no Contrato Social;
- III-Termo de Credenciamento, pode ser utilizado o modelo do ANEXO I, ou substituído por procuração, conforme definido em 7.1.2-II.
- IV- Contrato Social original ou ultima alteração, desde que com informações consolidadas, original ou em cópia autenticada.
- V Declaração para Habilitação, dando ciência de que a empresa licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4°, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, modelo de uso facultativo Anexo II do Edital.
- 7.1.3- O representante SÓCIO/PROPRIETÁRIO deverá estar habilitado com os seguintes documentos:
- I Carteira de Identidade, carteira de motorista ou outro que substitua a carteira de identidade, necessariamente com fotografia;
- II Contrato Social, constando perfeitamente a sociedade/propriedade do representante.



- III- Declaração para Habilitação, dando ciência de que a empresa licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4°, da Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002, modelo de uso facultativo Anexo II do Edital
- 7.2- Os documentos devem ser originais, cópias autenticadas por tabelião, por servidor reconhecido pela Administração Municipal ou ainda por publicação em órgão da imprensa oficial. A cópia de carteira de identidade não necessitará de autenticação.
- 7.3- Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.
- 7.4- Somente poderá participar da fase de lances verbais e demais atos relativos a este pregão, o representante legal do licitante devidamente credenciado.
- 7.5- SERÃO DESCONSIDERADOS OS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO INSERIDOS NOS ENVELOPES DE PROPOSTA E/OU HABILITAÇÃO
- 7.6- Na hipótese de o representante não possuir os documentos Termo de Credenciamento (anexo I) e Declaração de Regularidade (Anexo II), poderá fazê-lo no ato do Credenciamento. Pede-se entretanto, para maior agilidade, que estes documentos sejam apresentados pelo licitante. Caberá ao pregoeiro, em casos isolados, a autenticação de documentação inerente a este processo licitatório.
- 7.7- NENHUM DOCUMENTO PRECISARÁ SER REPETIDO EM QUALQUER FASE DESTE PROCESSO LICITATÓRIO, APENAS SEUS COMPLEMENTOS, QUANDO NECESSÁRIO.
- **7.8** A licitante deverá apresentar inicialmente, junto aos demais documentos de credenciamento, Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial para comprovação da condição de **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** se for o caso na forma do artigo 8° da IN n° 103/2007 do Departamento de registro do Comércio (DNRC) e da Lei Complementar 123/2006, pelo que não o fazendo, não poderá ser beneficiada pela lei referida.
- 7.9 A licitante que não se fizer representar na sessão pública do pregão, deverá entregar os documentos solicitados, em um terceiro envelope, identificado na face do mesmo o nome da empresa e o número do processo licitatório, contendo os envelopes de proposta e habilitação. Este envelope também conterá os documentos: Contrato Social e Declaração de Habilitação, conforme 7.1.2 IV e V. O não atendimento deste quesito **importará na não aceitação da proposta.**
- **7.10-** Concluída a fase de credenciamento, as licitantes deverão entregar ao Pregoeiro os envelopes da proposta de preços e dos documentos de habilitação, que serão rubricados, não sendo mais aceitas novas propostas.
- **7.11-** Iniciada a sessão pública do pregão, não cabe desistência da proposta.

8- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

- **8.1-** No **envelope lacrado nº 1 PROPOSTA -** deverá conter a proposta, emitida em 1 (uma) via, datilografada ou impressa, datada e assinada, preferencialmente rubricada e paginada (Exemplo: 1/5, 2/5... 5/5) em todas as suas folhas, além dos seguintes elementos necessários à sua elaboração:
- a) descrição geral (ou detalhada) quanto ao objeto a ser prestado/fornecido. No anexo III, no campo descrição, enuncie as características técnicas objeto ofertado, a partir de sua ficha técnica. **Não utilize** a expressão **De conformidade com o Edital'.**
- b) especificações constantes do presente Edital;
- c) a marca e modelo para cada item cotado, QUANDO PRODUTO. Este quesito não precisará ser identificado por marca se esta for a própria do licitante e quando não existir modelo;
- d) o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismos.
- **8.2-** O prazo de validade comercial da Proposta de Preços é de, no mínimo, sessenta dias corridos, a contar da data de apresentação da proposta.
- **8.3-** Indicar o nome do Banco, número da agência e número da conta bancária através da qual deverá ser processado o pagamento.
- **8.4-** Cada licitante apresentará apenas uma proposta.
- **8.5** A proposta apresentada e os lances formulados deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o objeto desta licitação, tais como: tributos, encargos e contribuições sociais/fiscais/parafiscais, fretes, seguros e demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder, rigorosamente às especificações do objeto licitado
- **8.6-** O preço ofertado será sempre o preço final, nele devendo estar computadas todas as despesas que incidam sobre o contrato.
- **8.7-** Pequenas falhas ou imperfeições na apresentação das propostas, que não comprometam a legalidade do certame, serão resolvidas pelo Pregoeiro.



- **8.8-** Preferencialmente, e para facilitar o julgamento por parte do Pregoeiro, solicita-se aos licitantes que apresentem suas propostas nos moldes ou o próprio **ANEXO III, em formato RETRATO.**
- 8.9 A Administração fornecerá arquivo digital para apresentação de proposta no sistema Betha.

9- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO

- **9.1-** O envelope lacrado nº **2 HABILITAÇÃO** deverá conter os documentos relacionados para habilitação (item 10), apresentados em 1 (uma) via autenticada, ou cópia autenticada em cartório ou no setor de Documentação do Município, preferencialmente rubricados e paginados (Exemplo: 1/5, 2/5,....5/5) em todas as folhas.
- **9.2-** Quando o certificado/certidão for emitido por sistema eletrônico, poderá ser apresentado no original ou em fotocópia, mas sua aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade pela Internet ou junto ao órgão emissor.
- **9.3-** Documentos matriz/filial: Os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante responsável pelo contrato/fornecimento com o número do CNPJ e endereço respectivo:
- **9.4-** Se o licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- **9.5-** Se o licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial. Quando houver certidões referentes à arrecadação centralizada, poderá a filial apresentar negativas da matriz, normalmente as da Fazenda Federal, INSS, FGTS e CNDT, conforme acórdão 3056/2008 do TCU.
- **9.6-** Prazo de validade dos documentos:
- 9.6.1- É imprescindível que os documentos estejam dentro do prazo de validade;
- 9.6.2- Os documentos que omitirem o prazo de validade serão considerados como válidos pelo período de 6 (seis) meses, em conformidade com os emitidos pela Fazenda Federal, pelo princípio da analogia, previsto no art. 4° da Lei de Introdução do Código Civil;
- 9.6.3- A documentação exigida deverá ter validade, no mínimo, até a data prevista para a SPPP. Documentação vincenda até a data do contrato deverá ser reapresentada.
- 9.7- As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 9.7.1- Nesta hipótese, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame na SPPP, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 9.7.2- A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação.

10- DA HABILITAÇÃO

- Das condições para a participação neste certame:

- a) Poderá participar da presente licitação qualquer empresa que satisfaça as condições estabelecidas neste edital:
- b) Não será admitida a participação dos interessados sob a forma de consórcio;
- c) Estarão impedidas de participar direta ou indiretamente desta licitação:
 - c1) Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e responsáveis técnicos sejam servidores, membro efetivo ou substituto da Comissão Permanente de Licitação, bem como Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio;
 - c2) Empresas que estejam em regime de Falência ou Concordata, ou sobre as quais incida proibição legal de contratar com a Administração Pública em geral;
 - c3) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
 - c4) Empresas suspensas do Cadastro de Fornecedores do Município.
- d) A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a



responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

10.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- Ia **Sociedades Comerciais em Geral:** contrato social em vigor e última alteração, se houver, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado. Se o contrato social for apresentado na fase de credenciamento, não se fará necessário nesta fase:
- Ib **Sociedades Anônimas:** ata da Assembleia Geral que aprovou o estatuto social em vigor e a ata da Assembleia Geral que elegeu seus administradores, comprovadas por meio de publicação legal. Se a ata for apresentada na fase de credenciamento, não se fará necessária nesta fase;
- a) no que couber, os documentos referidos nos incisos Ia e Ib, poderão ser substituídos por Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado, da sede da empresa;
- b) na apresentação do estatuto ou contrato social em vigor e última alteração, se houver, deverá constar além da denominação social, a identificação do ramo de atividade da empresa, que deverá ser compatível com o objeto licitado.

10.2 - REGULARIDADE FISCAL:

- 10.2.1- Certidão Negativa de Débitos Municipais, expedida por órgão da Secretaria da Fazenda Municipal.
- 10.2.2- Certidão Negativa de Débitos Estaduais, expedida por órgão da Secretaria da Fazenda Estadual;
- 10.2.3- Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais, Dívida Ativa e CND do INSS, expedida por órgão da Secretaria da Receita Federal;
- 10.2.4- Certificado de Regularidade do FGTS CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, de acordo com a Lei nº 8.036, de 11 de maio de 1990.
- 10.2.5- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedido eletronicamente nos *sites* de todos os Tribunais Regionais do Trabalho (TRTs), de acordo com a Lei nº 12.440/2011.

10.3 – REGULARIDADE TÉCNICA

10.3.1 – Cada item do edital tem referenciados os documentos necessários para a aceitação (para alguns itens omite-se o todo ou parte das solicitações). NESTE PROCESSO LICITATÓRIO A LICITANTE NECESSITARÁ APRESENTAR QUALQUER DOCUMENTO ENUNCIADO NO OBJETO SE E SOMENTE SE SOLICITADO PELA ADMINISTRAÇÃO, APÓS A SPPP (exceto para os itens 28, 80, 81, 84, 95, 99, 100, 115, 125 e 132). Tal procedimento só será necessário se o produto não for conhecido da Administração ou se tiver histórico de incidentes relacionados à qualidade. Se solicitados, os documentos podem ser originais, fotocópias ou emitidos nos portais do fabricante e não precisarão ser autenticados.

Os documentos são:

- Registro no Ministério da Agricultura.
- Ficha Técnica
- Alvará de Licença Sanitária, com data de fabricação e validade
- Registro de inspeção federal e estadual.
- Certificado de registro do produto no órgão competente.
- Laudo da análise do produto comprovando as características gerais, organolépticas, físico-químicas, microscópicas, microbiológica e bromatológica do produto.

11 – DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E JULGAMENTO.

- 11.1 No dia, hora e local designados neste Edital, serão recebidos os envelopes Proposta e Habilitação, devidamente lacrados.
- 11.2 No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro declarará aberta a SPPP.
- 11.3 Em seguida, o Pregoeiro passará ao credenciamento dos licitantes, nos termos do item 7 Do Credenciamento, devendo providenciar a assinatura dos licitantes credenciados na declaração de que cumprem



as condições de habilitação, conforme subitem 7.1.2 V deste Edital e modelo constante no anexo II e após, encaminhará os envelopes distintos, aos licitantes credenciados para conferência dos lacres e protocolos.

- 11.4 Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas, ocasião em que será procedida a verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento.
- 11.5 A desclassificação da proposta do licitante importa preclusão do seu direito de participar da fase de lances verbais.
- 11.6 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, ressalvado apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros formais:
- a) serão corrigidos automaticamente pelo Pregoeiro quaisquer erros de soma e/ou multiplicação;
- b) a falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à Sessão do Pregão;
- c) falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados no envelope n° 2 Habilitação;
- d) item relativo a dados bancários do licitante, não gerarão a sua desclassificação, pois poderão ser preenchidos para a assinatura do contrato;
- e) havendo divergência entre os valores unitário e total, prevalecerá o unitário e na divergência entre o valor unitário por extenso e o valor numérico, prevalecerá o menor.
- 11.7 As propostas serão encaminhadas aos credenciados para rubrica e conferência.
- 11.8 Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.
- 11.9 No curso da Sessão, dentre as propostas classificadas, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.
- 11.10 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 11.9, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.
- 11.11 A oferta dos lances deverá ser efetuada considerando o preço POR LOTE, no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.
- 11.12 É vedada a oferta de lance com vista ao empate.
- 11.13 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão do licitante da etapa de lances verbais. Será mantido o último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.
- 11.14 O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.
- 11.15 Encerrada a etapa competitiva de lances e ordenadas as ofertas de acordo com o menor preço apresentado, o Pregoeiro verificará a aceitabilidade do melhor preço ofertado, comparando-o com os preços estimados pela Administração ou com os preços praticados no mercado.
- 11.16 Considera-se preço excessivo, para os fins de avaliação da aceitabilidade do preço proposto, aquele que estiver acima de 10% do valor estimado pela administração ou do preço praticado no mercado, aferindo-se este através do custo médio praticado pelo mercado, efetuado pela Administração, devidamente atualizado até a data da abertura do envelope **Proposta**, utilizando-se, para o cálculo de atualização, o Índice Geral de Preços de Mercado IGPM, publicado pela Fundação Getúlio Vargas na ocasião.
- 11.17 Sendo aceitável a proposta de menor preço ofertado, o Pregoeiro procederá a abertura do envelope contendo os documentos de "habilitação" do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas no item 9 Da forma de apresentação dos documentos para Habilitação e item n° 10 Da Habilitação, deste Edital. O pregoeiro, a seu critério, poderá efetuar a análise dos documentos de habilitação ao final da etapa de lances, para o bom andamento da SPPP.
- 11.18 Se a oferta não for aceitável por apresentar preço excessivo, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante vencedor, com vista a obter preço melhor.
- 11.19 Obtido preço aceitável em decorrência da negociação, proceder-se-á na forma do disposto no subitem 11.17
- 11.20 Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.



- 11.21 Serão inabilitados os licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no item 8 DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA e item 10 Habilitação, deste Edital.
- 11.22 O Pregoeiro manterá em seu poder os envelopes nº 2 Habilitação, apresentados pelos demais licitantes, até a entrega definitiva do objeto licitado. Após, inutilizará os mesmos.
- 11.23 Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, devendo ser assinada pelo Pregoeiro e por todos os licitantes presentes.

12 - ADJUDICAÇÃO

- 12.1 No julgamento das propostas, será considerada vencedora, a de menor **preço POR LOTE**, desde que atendidas as de habilitação e especificações constantes deste Edital.
- 12.2 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso estes serão analisados pelo responsável técnico, que exarará parecer e solicitará informações se necessário. Após a análise e a aprovação, o Pregoeiro concluirá o ato adjudicatório e após, o submeterá à apreciação da Procuradoria de Licitações, Compras, Contratos e Convênios que o encaminhará para a homologação do processo ao Prefeito Municipal.
- 12.3 No caso de interposição de recursos, proceder-se-á como adiante.

13- DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

- 13.1- Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade, protocolando através do PROTOCOLO OFICIAL DA PREFEITURA o pedido até cinco dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão.
- 13.2- Em se tratando de licitante, o prazo para impugnação é de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a SPPP. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.
- 13.3 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.
- 13.4 Os recursos interpostos às decisões proferidas pelo Pregoeiro serão conhecidos nos termos do inciso XVIII, do art. 4° da Lei n° 10.520, de 17/7/2002, se dirigidos diretamente ao Prefeito Municipal, autuados pela empresa no Setor de Protocolo da Prefeitura de Laguna no endereco já descrito.
- 13.5 Os recursos serão recebidos pelo Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar ou não sua decisão em 5 (cinco) dias úteis e encaminhá-los devidamente informados à autoridade competente, para apreciação e decisão, no mesmo prazo.
- 13.6 O acolhimento dos recursos importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.7 Da aplicação das penalidades previstas neste Edital e na minuta contratual, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.

14 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1 Ficarão impedidas de licitar e contratar com o Município de Laguna, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, as licitantes que:
- I ensejarem o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- II não mantiverem a proposta, injustificadamente;
- III comportar-se de modo inidôneo;
- IV fizerem declaração falsa;
- V cometerem fraude fiscal;
- VI falharem ou fraudarem na execução do contrato.
- 14.2 Pelos motivos que seguem, principalmente, os licitantes vencedores estarão sujeitos às penalidades tratadas na condição anterior:
- I pelo fornecimento de material em desconformidade com o especificado e aceito;
- II pela não substituição, no prazo estipulado, dos produtos recusados;



- III pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.
- 14.3 Além das penalidades citadas, as licitantes vencedoras ficarão sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores deste Município, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV, da Lei 8.666/93.
- 14.4 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração deste Município, em relação a um dos motivos mencionados no subitem 13.2, os licitantes vencedores ficarão isentos das penalidades mencionadas.
- 14.5 As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com Município de Laguna, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas aos licitantes vencedores juntamente com as de multa prevista no contrato.
- 14.6 A recusa injustificada dos adjudicatários em assinarem o contrato, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da notificação, implicará na multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.
- 14.7 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, o município poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao licitante vencedor, a sanção prevista no subitem 17.2 deste edital e as sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93 e minuta contratual em anexo.

15 - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

15.1 – Os licitantes vencedores ficarão obrigados a:

- 15.1.1 Fornecerem os produtos/serviços nas condições, no preço e no prazo estipulados na proposta;
- 15.1.2 Entregarem os produtos/serviços em conformidade com o solicitado na minuta contratual, sem que isso implique acréscimo no preço constante da proposta; Obs.:
- a) recebidos os produtos/serviços, estes serão conferidos pelo setor competente, que atestará a regularidade dos mesmos. Se constatada qualquer irregularidade, a empresa deverá substituí-lo(s), em conformidade com o disposto na minuta contratual;
- b) estando em mora os licitantes vencedores, o prazo para substituição dos produtos, de que trata a alínea "a", não interromperá a multa por atraso prevista na minuta contratual.
- 15.1.3 Manterem durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 15.1.4 Não transferirem a terceiros, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação, sem prévia anuência da Administração.
- 15.1.5 Demais responsabilidades definidas na minuta contratual em anexo.
- 15.1.6 O licitante promoverá juntamente com a Administração o agendamento das entregas.
- 15.1.7 Este é um processo multientidades e para cada entidade o fornecedor emitirá nota fiscal dos produtos fornecidos.

16 - DO PRAZO, PAGAMENTO E LOCAL DE ENTREGA

- 16.1 Os produtos serão entregues parceladamente, durante o exercício de 2019. O licitante prontifica-se em fornecer os produtos conforme programação das entregas constantes neste edital. O pagamento será efetuado rigorosamente em até trinta dias após recebimento dos itens, com a emissão de nota fiscal e do Termo de Conformidade.
- 16.2 O local de entrega está previsto nesse edital.

17 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 17.1 As obrigações decorrentes deste PREGÃO, consubstanciar-se-ão em Ata de Registro de Preços, cuja minuta consta do Anexo IV.
- 17.2 Homologado o resultado da licitação, será (ão) encaminhada (s) à (s) licitante (s) vencedora (s) a Ata de Registro de Preços para que seja (m) assinada (s) no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do seu recebimento, podendo ser mediante aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, sob pena de decair do direito à futura contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.
- 17.3 A ata de registro de preços deverá ser assinada pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador), mediante apresentação do contrato social e, na hipótese de nomeação de procurador, também de procuração e cédula de identidade do representante.



- 17.4 A critério da administração, o prazo para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma vez, desde que haja tempestiva e formal solicitação da adjudicatária.
- 17.5 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, nem aquisição dos produtos, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- 17.6.1 As partes poderão firmar contratos de fornecimento, para as secretarias, autarquias e fundações, que sujeitar-se-ão às condições previstas na lei 8666/93.

18- - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE

- 18.1 O proponente terá o seu registro de preços cancelado por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:
- 18.1.1 A pedido, quando:
- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.
- 18.1.2 Por iniciativa da Administração, quando o fornecedor:
- a) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.
- 18.2 Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará a devida atualização na Ata de Registro de Preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

19- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 19.1 Nenhuma indenização será devida aos licitantes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente **PREGÃO**.
- 19.2 O objeto deste **PREGÃO** poderá sofrer acréscimos ou supressões, em conformidade com o art. 65 da Lei n. 8.666/1993.
- 19.3 'E fundamental a presença do licitante ou de seu representante, para o exercício dos direitos de ofertar lances e manifestar intenção de recorrer.
- 19.4 A Administração reserva-se o direito de filmar e/ou gravar as Sessões e utilizar este meio como prova.
- 19.5 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
- 19.6 Só se iniciam e vencem os prazos referidos no subitem 19.5 em dia de expediente normal na Administração Municipal.
- 19.7- A qualquer tempo, antes da data fixada para a apresentação das propostas, poderá o Pregoeiro, se necessário, modificar este edital, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 19.8- Os encargos de natureza tributária, social e parafiscal são da exclusiva responsabilidade da empresa a ser contratada.
- 19.9- É facultada, ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar, originariamente, da proposta.
- 19.10- O Pregoeiro poderá, em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos.
- 19.11- O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar falhas meramente formais constantes da documentação e proposta, desde que não comprometam a lisura do procedimento ou contrariem a legislação pertinente.



19.12- As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação serão prestados, pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio, de segunda à sexta-feira, das 13 às 18:30 horas, na Avenida Colombo Machado Salles - 145, Centro, Laguna SC, ou pelos telefone (48) 3644-0832, e-mail pmlcompras88@gmail.com

19.13- Os casos omissos serão dirimidos pelo Pregoeiro, com observância da legislação em vigor.

19.14 – São partes integrantes deste Edital:

ANEXO I – Modelo de Credenciamento

ANEXO II – Modelo de Declaração de Regularidade Fiscal e demais obrigações habilitatórias;

ANEXO III - Modelo de Proposta.

ANEXO IV – Minuta da Ata de registro de preços e contrato.

Laguna, 29 de janeiro de 2019.

Mauro Vargas Candemil Prefeito Municipal



ANEXO I

PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2019-PML

TERMO DE CREDENCIAMENTO

(A SER APRESENTADO FORA DOS DEMAIS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO.)

	Por	es	te	instrum	nento	solicita	amos	О	crec	lenciamen	to	da	empresa
						, C	CNPJ		•••••				para
participa	ır	da	licitaç	ão	acima	refere	enciada,	ne	ste	evento	rej	presentada	a por
(nome)								–					CPF
					e pro	curação	anexa, n	a qua	ılidade	de REPI	RESEN	NTANTE	LEGAL,
outorgan	ndo-lhe	e pode	res para	pronu	nciar-se	em nom	ne da out	organ	te, vis	ando forn	nular	propostas	e lances
verbais,	negoc	iar preç	ços, decl	arar a i	ntenção d	le interpo	osição de 1	ecurs	o, renu	nciar ao d	ireito d	de interpo	r recursos
e pratica	r todo	s os de	mais ato	s inerer	ites ao ce	rtame.							
	Lagu	na, XX	X de XXX	XXX de	e 2019.								
				-		Non	ne\ CPF						

O conjunto de documentos referenciado abaixo é necessário para o primeiro ato do pregão – o credenciamento, juntamente com o documento do anexo II. Será apresentado diretamente a pregoeiro. Atente para o documento do ato constitutivo, que muitos licitantes ESQUECEM no envelope de Habilitação (que não poderá ser aberto em nenhuma hipótese).

Todos os documentos originais ou autenticados.

OBS.: Documentos a serem apresentados juntamente a este:

identidade

o registro comercial ou o ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor);

em se tratando de não proprietário: procuração. Este documento substitui a procuração se e somente se vier assinado por proprietário ou sócio, devidamente identificado no contrato social. Este documento NÃO SERÁ NECESSÁRIO se for apresentada Procuração.

(RETIRE DO SEU TEXTO AS EXPRESSÕES EM VERMELHO)



ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2019-PML

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO EDITAL, ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO E ENQUADRAMENTO

A Emp	resa				,
CNPJ	n.º	,	com	sede	à
declara, so processo conhecime (nas assert Para os f	ob as penas da lei, licitatório, ciente ento e aceitação às ivas a seguir, retir ins do tratamen	que, até a presente data, inexistem fatos i da obrigatoriedade de declarar ocorrênci exigências do edital de licitação; e mais: e aquelas em que sua empresa NÃO se enq to diferenciado e favorecido de que co	mpeditivos à sua las posteriores. uadra.)	a habilitação no pr Declara, ainda, o	resente pleno
declaram		. ~			
- Que esta que não es - Que esta	mos enquadrados, stamos incursos na amos enquadrados porte e que não es	ição de microempresa, nem a de empresa de na data designada para o início da sessão pos vedações a que se reporta o §4º do art. 3º s, na data designada para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos incursos nas vedações a que se reportado para o início da sessistamos nas vedações a que se reportado para o início da se reportado para o início	pública, na cond da Lei Complem ão pública, na o	ição de microemp nentar nº 123/06. condição de empre	esa de
No que co - Encontra	ncerne ao conhec a-se em situação a	cimento e atendimento às exigências de h regular perante as Fazendas Nacional, Est atende a todas as demais exigências de habi	tadual e Municij	pal, a Seguridade	Social
	que não possui ago os e colaboradores	ente público em cargo de confiança no M s contratados.	unicípio de Lag	una em seu quadi	ro de
regularida correspond Administr	de fiscal, a cuja derá ao momento	art. 43 da Lei complementar nº 123/06, ha regularização procederemos no prazo de da declaração do vencedor do certame, prontes de que a não-regularização da docuratação.	02 (dois) dias orrogáveis por ig	íteis, cujo termo ual período, a crité	inicial ério da
		Laguna/SC,de	de 2019.		
	N	OME DO REPRESENTANTE LEGAL / A	ASSINIATIIDA		

(RETIRE DO SEU TEXTO AS EXPRESSÕES EM VERMELHO)



ANEXO III

PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2019-PML

MODELO – PROPOSTA COMERCIAL

EMPRESA:	
ENDEREÇO:RUA/NUMERO/BAIRRO	
CIDADE /ESTADO/CEP	
FONE/FAX EMPRESA	NOME REPRESENTANTE
CNPJ EMPRESA	CPF REPRESENTANTE
E-MAIL EMPRESA	FONE/FAX REPRESENTANTE
CONTA BANCÁRIA: BANCO/AGÊNCIA/CONTA	E-MAIL REPRESENTANTE

A presente proposta tem como objeto, O REGISTRO DE PREÇOS para a eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar e os demais programas da administração e suas autarquias, em conformidade com os itens abaixo discriminados e demais especificações constantes do edital do Pregão nº 06/2019-PML, conforme descrito no objeto e no Termo de Referência.

(Descreva os produtos abaixo conforme as características que sua empresa vai oferecer. NÂO UTILIZE A EXPRESSÃO " DE ACORDO COM O EDITAL")

BETHA AUTO COTAÇÃO

ATUALIZAR BETHA AUTO COTAÇÃO PARA VERSÃO 2.024 OU SUPERIOR.

NO SISTEMA BETHA COTAÇÃO AS DESCRIÇÕES ENCONTRAM-SE REDUZIDAS, AS DESCRIÇÕES COMPLETAS ENCONTRAM-SE NESSE EDITAL, QUE DEVERÃO SER ATENDIDAS INTEGRALMENTE SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

HAVENDO QUALQUER DIVERGÊNCIAS ENTRE AS CLÁUSULAS EDITALÍCIAS E O BETHA COTAÇÃO, PREVALECERÃO AS DO EDITAL.

Validade da	a propost	a: 60 (s	essenta) di	ias as contar	da en	trega do	s envelo	pes.		
Concor	do com te	odas as	exigências	s do Edital						
			_	/ 11	-			TOCAT	TO A TO A	Ξ

Nome completo e Assinatura do responsável legal e carimbo da Empresa - LOCAL e DATA

Observação: Este documento é necessário para a segunda fase do pregão – a Análise das Propostas e a Etapa de Lances. Este documento estará contido no Envelope de Propostas juntamente com toda a documentação acessória dos itens ofertados, se pedidos no Edital.

(RETIRE DO SEU TEXTO AS EXPRESSÕES EM VERMELHO)



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS XXX/2019.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE LAGUNA E A EMPRESA XXXXX, TENDO COMO OBJETO O REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E OS DEMAIS PROGRAMAS DA ADMINISTRAÇÃO E SUAS AUTARQUIAS

PREÂMBULO

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Descrição

- 1.1.1. O objeto desta ATA é **REGISTRO DE PREÇOS para** a eventual aquisição de materiais elétricos, **definidos no termo de referência do edital e especificidades das propostas vencedoras.**
- **1.1.2.** As quantidades dos itens com preços registrados são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a contratar em sua totalidade. Trata-se, pois, de faculdade da Administração Municipal contratar ou não, ou ainda, contratar maior quantidade, se houver necessidade.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA SOLICITAÇÃO DO OBJETO

3.1. Da utilização:

- **3.1.1.** A contratação juntamente ao (s) fornecedor (es) registrado (s) será formalizada pelo Município por intermédio de contrato ou equivalente, com a consequente emissão da nota de empenho;
- a) Cada contrato deverá conter, no mínimo:
- b) Número do Pregão e da Ata de Registros de Preços;
- c) As especificações e quantidades do objeto pretendido;
- d) O preço registrado, que deverá ser respeitado pelo fornecedor;
- e) A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
- f) A destinação do objeto adquirido.
- 3.1.2. O Contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, na forma prevista no art. 62 da Lei 8.666/93

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **4.1**. O fornecimento de materiais deverá ser efetuado em conformidade como Termo de Referência, constante no anexo I do edital, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos;
- **4.2.** Verificada qualquer irregularidade no cumprimento ou a sua complementação não eximem o MUNICÍPIO de aplicar penalidades por descumprimento da obrigação, previstas no edital.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS

5.1. Os preços registrados são os constantes da planilha a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD	Marca/ Modelo	Valor unitário	Valor Total
1		UNID	20			

•••

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDICÕES DE PAGAMENTO

- **6.1.** Os pagamentos serão efetuados pelo Município, da seguinte forma:
- **6.1.2.** Até trinta dias a partir da efetiva entrega e emissão de nota fiscal e relatório de conformidade emitido pela Administração.



6.1.3 A despesa para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta das dotações orçamentárias de cada entidade/órgão requisitante.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES 7.1 DA CONTRATADA:

- 7.1.1. Fornecer, no ato do recebimento de créditos relativos ao fornecimento de materiais, prova de regularidade relativa à Seguridade Social INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço CRF/FGTS;
- 7.1.2. Manter as mesmas condições de habilitação, verificadas quando da abertura das propostas;
- 7.1.3. Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o material fornecido, bem como pelo seu transporte e demais encargos até o local determinado para sua entrega.

7.2. DO MUNICÍPIO:

7.2.1. Promover o apontamento do fornecimento do material, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

- **8.1.** O **MUNICÍPIO** terá o direito de fiscalizar, direta ou indiretamente, a entrega do objeto, devendo as **COMPROMITENTES** facilitar a fiscalização, a qual não diminuirá ou atenuará a responsabilidade das **COMPROMITENTES** em relação ao acordado nesta **Ata.**
- **8.2.** Verificada qualquer irregularidade no fornecimento do objeto ou inadimplemento com quaisquer outras obrigações desta **Ata**, o **MUNICÍPIO**, mediante notificação, por escrito, às **COMPROMITENTES**, poderá exigir a retificação de tal defeito, irregularidade ou inadimplemento. Caso estes não sejam prontamente sanados pelas **COMPROMITENTES**, dentro do prazo fixado na notificação, o **MUNICÍPIO** poderá suspender, a risco e responsabilidade das **COMPROMITENTES**, ficando a mesma sujeita a todas as penalidades previstas nesta **Ata**, sem prejuízo do direito do **MUNICÍPIO** de rescindir o presente.

CLÁUSULA NONA – DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DA ATA

- **9.1.** A Ata de Registro de Preços somente poderá ser alterada nas hipóteses e forma estabelecidas na lei 8666/93.
- 9.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, em relação a cada COMPROMITENTE, no caso de:
- **9.2.1.** O preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso;
- 9.2.2. Persistência das infrações após a aplicação de multas previstas na cláusula décima;
- 9.2.3. Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;
- 9.2.4. Demais hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei 8.666/93, bem como desta Ata;
- 9.2.5. Liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da COMPROMITENTE;
- **9.2.6.** Inobservância da boa técnica na execução dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

- 10.1 Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7° da Lei n° 10.520/02, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:
- a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
- b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- c) cancelamento do registro do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/02, no prazo de até 05 (cinco) anos.
- d) multa de 0,50% (meio ponto percentual) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;
- e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.
- 10.2 Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.
- 10.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.



10.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

11.1. As questões relacionadas com o cumprimento da presente Ata serão dirimidas no Foro da Comarca de Laguna-SC.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **12.1.** O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação das COMPROMITENTES de cumprir os Contratos firmados até a data de vencimento da mesma.
- **12.2.** A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a sua vigência, constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições a Ata de Registro de Preços ou se deles não necessitar.
- **12.3.** Todos os prazos constantes em cada termo contratual serão em dias corridos, e em sua contagem excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.
- **12.4.** A despesa com a contratação correrá à conta da dotação de cada unidade requisitante.
- **12.5.** Fazem parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital e as normas contidas na Lei 8.666/93.

E, por estarem justas e concordes, firmam a presente Ata, em 03 (três) vias, perante as testemunhas abaixo indicadas, para todos os fins e efeitos de direito.

Laguna, xx de xxxxxxx de 2019.

Mauro Vargas Candemil Prefeito Municipal

> Testemunha CPF

Contratada Empresa XXX - CNPJ

> Testemunha CPF

VISTO – Gustavo Henrique. Assessor de Licitações, Compras, Contratos e Convênios



MINUTA CONTRATUAL

ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICIPIO DE LAGUNA

CONTRATO No. XXX/2019-PML.

Cláusula Primeira

Preambulo

- **1. CONTRATANTE:** A PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA, localizada sito à Rua Voluntário Carpes, 155, antigo prédio da Câmara Municipal- centro -Laguna-SC, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes/MF sob o N°. 82.928.706/0001-82, neste ato representado pelo Sr. MAURO VARGAS CANDEMIL, Prefeito Municipal, ora denominado **CONTRATANTE.**
- **3. ADJUDICAÇÃO**: O presente contrato decorre do Processo Licitatório Nº 006/2019-PML, **homologado em XX/XX/2019**, que passa a integrar este contrato independentemente de transcrição, juntamente com a proposta da CONTRATADA.

Cláusula Segunda

1 Do Objeto: Constitui objeto do presente contrato, o fornecimento de materiais/serviços conforme proposta comercial do contratado, cujas quantidades, especificações e marcas estão descritas como segue:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL	UNIDADE	MARCA/MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1		20	UN			

(assegurar que o preço total é o produto do preço unitário e a quantidade)

1.1. A contratada obriga-se a aceitar as mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite fixado no parágrafo 1°, do artigo 65, da Lei No. 8.666/93.

Cláusula Terceira

Do Prazo, Condições e Local de Entrega

- 3.1 Os produtos serão entregues parceladamente, durante o exercício de 2019. Os produtos deverão ser entregues no prazo estipulado pela Administração.
- 3.2- O pagamento será efetuado rigorosamente em até trinta dias após recebimento dos itens, com a emissão de nota fiscal e do Termo de Conformidade.



3.3 – Os documentos relativos à habilitação fiscal devem ser reapresentados para o efetivo pagamento.

Cláusula Quarta

Da Aceitação e do Controle de Qualidade

- **4.1** Os materiais somente serão considerados devidamente aceitos após aprovados pelo órgão competente da Secretaria, com base nas exigências previstas no Edital e de acordo com a proposta da CONTRATADA, que independentemente de transcrição fazem parte integrante deste Termo Contratual.
- 4.2. Se o material/serviço for rejeitado deverá ser pronta e imediatamente substituído pela CONTRATADA, dentro das especificações, qualidade e quantidade exigidas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, independente de qualquer circunstância.

Cláusula Quinta

Da vigência do contrato

5.1 O **período de vigência** do presente contrato será a partir da data de sua assinatura até, podendo ser prorrogado casa haja interesse das partes, mediante termo aditivo, na forma e prazo estabelecidos na lei vigente.

Cláusula Sexta

Do Preco

- 6.1 Os preços especificados, serão absolutamente líquidos, já com todas as despesas com impostos, taxas, frete, transporte, seguro, etc.
- **6.2** É vedada à CONTRATADA pleitear qualquer adicional de preços por faltas ou omissões que porventura venham a ser contratadas em sua proposta ou ainda decorrentes das variações das quantidades previstas no parágrafo 1º do Artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

Cláusula Sétima

Da Forma e Condições de Pagamento

- **7.1**.O pagamento será efetuado em até trinta dias, mediante apresentação da Nota Fiscal/ Fatura acompanhada da respectiva comprovação de fornecimento atestadas pelo Setor Responsável, e em conformidade ao discriminado na proposta apresentada pela CONTRATADA.
- **7.1.1.**O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal na cidade de Laguna-SC, postergando-se, em caso negativo, para o 1° (primeiro) dia útil subsequente.
- **7.2.** Nenhum pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE, sem que a CONTRATADA exiba, nas datas de liquidação, o CND do INSS e o CRS do FGTS, devidamente atualizados.
- **7.3.** Os quantitativos dos materiais determinados na cláusula segunda, para efeito de pagamento, deverão ser considerados apenas como previstos, não importando em obrigação do CONTRATANTE, de autorizar seu fornecimento integral, respeitados os limites de acréscimo e/ou supressão previstos no artigo 65, parágrafo 1°, da Lei N° 8.666, de 21 de junho de 1993.

Clausula Oitava

Do Reajuste de Preço

8.1. 1. Os preços propostos serão irreajustáveis consoante dispõe o parágrafo 10., do artigo 20., da Lei Nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

Cláusula Nona

Da Dotação Orçamentária

9.1. A despesa do objeto deste contrato correrá pela seguinte dotação orçamentária :

Cod Red	Unid	Proj/Ati	Elemento Despesa	Secretaria	Valor	Pregão
	Orç	v				

Cláusula Décima

Do Valor

Cláusula Décima Primeira

Da Execução



- **11.1.** Este Termo Contratual deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas elencadas e as normas da Lei, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.
- **11.2.** A **CONTRATADA** é responsável pelos danos causados diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

Cláusula Décima Segunda

Dla Alteração Contratual

- **12.1** Este contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:
- 12.2 Unilateralmente pela CONTRATANTE
- a) quando houver modificação dos serviços ou das especificações, para melhor adequação aos seus objetivos;
- **b**) quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos no Parágrafo 1o. do Artigo 65 da Lei No. 8.666.
- **12.3**. Por acordo das partes:
- a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- **b**) quando necessária a modificação do regime de execução do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c) quando necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento com relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação do serviço.
- **12.4** A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, respeitando os termos do Parágrafo 1o. do Artigo 65 da Lei No. 8.666/93.

Cláusula Décima - Terceira

Das Penalidades

- **13.1** Em caso de inexecução parcial ou total das condições estabelecidas neste Contrato, erros de execução, mora na entrega dos serviços ou produtos, a **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a **CONTRATADA** as seguintes penalidades:
- 13.1.1. Advertência;
- **13.1.2**. Se a CONTRATADA não entregar os produtos ou serviços no prazo estipulado, a não ser por motivo de força maior definido em Lei e reconhecido pela CONTRATANTE, ficará sujeito a multa diária de 1% (um por cento) do valor total do contrato até o 10° (décimo) dia;
- **13.1.3**. Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de Laguna pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- **13.1.4**. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Município de Laguna, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- **13.1.5.** O valor da multa referido no subitem 1.2. será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no órgão, não se efetuando qualquer pagamento de fatura, enquanto referida multa houver sido paga ou relevada a penalidade aplicada.
- **13.2.** Não serão aplicadas as multas decorrentes de "casos fortuitos" ou "força maior", devidamente comprovados.

Cláusula Décima - Quarta

Dos Recursos Administrativos

14.1. Da penalidade aplicada caberá recurso por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação, a autoridade superior aquela que aplicou a sanção, ficando sobrestada a mesma até o julgamento do pleito, nos termos do artigo 109 da Lei No. 8.666/93.

Cláusula Décima - Quinta

Da Rescisão

- 15.1. O presente Instrumento considerar-se-á rescindido de pleno direito, independentemente de qualquer notificação, que judicial ou extrajudicial, uma vez verificada a ocorrência de uma dos seguintes eventos:
- a) falência ou pedido de concordata da **CONTRATADA**;
- b) a dissolução da sociedade ou falecimento do **CONTRATADO**, se for firma individual ou pessoa física;



- c) a insolvência da **CONTRATADA**, caracterizada pelo protesto de títulos;
- d) o não cumprimento de qualquer das Cláusulas do presente contrato, desde que não tomadas as devidas providências dentro de 30 (trinta) dias, a contar do envio, pela **CONTRATANTE**, da notificação de tal evento;
- e) a sub-contratação, do objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.
- 15.2. A rescisão contratual, nos casos acima especificados acarretará a **CONTRATADA**;
- a) responsabilidade financeira pelos prejuízos causados a **CONTRATANTE**;
- b) retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até a apuração dos prejuízos causados a CONTRATANTE, a seus servidores ou a terceiros:

Cláusula Décima - Sexta

16.1. Fazem parte integrante o presente Contrato, independentemente da transcrição, a Proposta da CONTRATADA, o Edital e seus Anexos.

Cláusula Décima - Sétima

Do Foro

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Laguna, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E, assim por estarem, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, ambas as partes assinam o presente contrato, em 04 (quatro) vias de igual teor e forma juntamente com as testemunhas abaixo.

Laguna - SC, xx xx xxxxxxxx de 2019.

Mauro Vargas Candemil Contratada

Prefeito Municipal Empresa XXX - CNPJ

Testemunha - CPF Testemunha – CPF

VISTO

Gustavo Henrique.

Assessor de Licitações, Compras, Contratos e

Convênios