

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC
PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

EDITAL DE LICITAÇÃO EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
08/2020 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 14/2020

Data de Emissão: 10/02/2020

Data de Abertura: 21/02/2020

Horário: 09:00 horas.

CLECI APARECIDA VERONEZI, Prefeita Municipal de Rancho Queimado, no uso legal de suas atribuições, através do Departamento Municipal de Licitações e Contratos, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, para participação exclusiva de ME/EPP/MEI, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, sob a forma de fornecimento parcelado, para **REGISTRO DE PREÇOS** conforme previsto no artigo 15, inciso II da Lei n.º 8.666/93, e regulamentado pelo Decreto n.º 7.892/2013 para **EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER OS ALUNOS DA CRECHE, PRÉ ESCOLAR E ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE RANCHO QUEIMADO PARA O ANO LETIVO DE 2020**, a realizar-se no Departamento de Licitações e Contratos, sito a Praça Leonardo Sell, Centro, Rancho Queimado - SC, CEP 88470-000, fone/fax: (48) 3275-3108, cujo processo e julgamento serão realizados de acordo com os procedimentos da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações, Lei Federal 10.520/02, Decreto Federal 3.555 de 08/08/2000, Decreto Municipal 1349/2005, que regulamenta a utilização na modalidade pregão, Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei 147, de 07 de Agosto de 2014 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, além do descrito neste Edital.

Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser entregues ao Pregoeiro até às **09:00 horas do dia 21 de fevereiro de 2020**, no Departamento de Licitações e Contratos, no endereço supramencionado.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para **EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER OS ALUNOS DA CRECHE, PRÉ ESCOLAR E ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE RANCHO QUEIMADO PARA O ANO LETIVO DE 2020**, com as respectivas especificações, quantidades e valores descritos no Termo de Referência (Anexo I).

1.2. Propostas superiores ao valor estimado pela Prefeitura de Rancho Queimado de Rancho Queimado/SC serão desclassificadas.

2. CRITÉRIOS E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO E CONTRATO

2.1. Do prazo para assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

2.1.1. Fica estabelecido o prazo de até 5 (cinco) dias corridos, a contar da convocação, para o vencedor da presente licitação comparecer à Prefeitura Municipal, a fim de assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

2.2. Após a homologação da presente licitação, será assinada uma ATA DE REGISTRO DE PREÇOS entre as partes, conforme Anexo VIII, com prazo de validade de 12 (doze) meses. O Município poderá, se entender necessário, convocar as empresas registradas para assinatura de contrato, conforme modelo contido no Anexo IX, após a assinatura da Ata de Registro de Preços.

2.3. É facultado ao Município, quando a proponente vencedora não atender à convocação para comparecer à Prefeitura Municipal para assinatura da Ata de Registro de Preços, nos termos supramencionados, dentro do prazo e condições estabelecidos, convocar remanescentes, na ordem de classificação.

2.3.1. A critério do Município, quando a quantidade oferecida pelo primeiro colocado não atender a demanda do objeto pretendido, poderão ser registrados outros preços, desde que justificada e comprovada a vantagem desse procedimento e que tais preços sejam inferiores aos preços máximos admitidos nesse Edital (Anexo I).

2.4. Uma vez assinada a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, assume o REGISTRADO o compromisso de atender durante o prazo de sua vigência os pedidos realizados, quando então será celebrado o CONTRATO específico para tal, estabelecendo quantidades, prazo de entrega, etc.

2.4.1. Fica estabelecido o prazo de até 5 (cinco) dias corridos, a contar da convocação, para o vencedor da presente licitação comparecer à Prefeitura Municipal, a fim de assinar o contrato;

2.4.2. Como condição para a celebração do Contrato, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação;

2.4.3. O Contrato, no caso do presente PREGÃO, poderá ser substituído pela Nota de Empenho de Despesa na forma do artigo 62, “caput” e § 4º, da Lei 8.666/93;

2.4.4. Caso o REGISTRADO não realize a assinatura do contrato no prazo estipulado ou não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato, serão convocados os demais registrados para celebrá-lo, observada a ordem de classificação, respeitados os preços por ele oferecidos.

2.5 A Ata de Registro de Preços e a minuta dos contratos formalizados serão publicados no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina.

3. DAS PENALIDADES

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

3.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas e decorrência da contratação;

3.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

3.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

3.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

3.1.5. Cometer fraude fiscal;

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

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

3.2.2. Multa moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias.

3.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato no caso de inexecução total do objeto;

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

3.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até dois anos;

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

3.3. As sanções previstas nos subitens 3.2.1, 3.2.5 e 3.2.6 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

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

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

3.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

3.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Em cumprimento ao que estabelece o art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123/2006 a presente licitação destina-se EXCLUSIVAMENTE à participação de Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte do ramo pertinente ao objeto do presente edital que preencherem os requisitos exigidos na habilitação, qualificadas como tais nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante neste edital e seus anexos.

4.2. Da comprovação de enquadramento como ME/EPP/MEI:

4.2.1. A condição de Microempreendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte deverá ser comprovada mediante apresentação (fora dos envelopes) da seguinte documentação:

4.2.1.1. Sociedade Empresária: Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa, ou;

4.2.1.2. Sociedade Simples: Certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, ou;

4.2.1.3. Microempreendedor Individual: Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Microempreendedor Individual ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCEI, disponibilizado no Portal de Microempreendedor (www.portaldoempreendedor.gov.br), ou;

4.2.1.4. Empresas optantes pelo Sistema Simples de Tributação: Comprovação de opção pelo Simples obtido através do site da Secretaria da Receita Federal (<http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/simples/simples.htm>).

4.3. Os documentos para fins de comprovação da aplicação dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, deverão ser apresentados FORA DOS ENVELOPES, no ato de CREDENCIAMENTO das empresas participantes.

4.4. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida a participação de empresas:

a) Em processo de dissolução, liquidação, fusão, cisão ou incorporação;

- b) Suspensas de contratar com a União, Estados e Municípios;
- c) Impedidas de licitar e contratar com a União, Distrito Federal, Estados e Municípios, conforme dispõe o artigo 7º da Lei nº. 10.520 de 2002;
- d) Declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- e) Cuja falência tenha sido decretada, sob concurso de credores;
- f) Constituídas sob a forma de cooperativa de mão de obra;
- g) Que descumpram o disposto no artigo 76 da Lei Orgânica do Município de Rancho Queimado;
- h) Encontrem-se sob o controle de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas;
- i) Não se enquadrem na condição de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), nos termos do art. 3.º, da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

A participação em licitação expressamente reservada à Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), por licitante que não se enquadre na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, ficando o autor da conduta fraudulenta sujeito à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município de Rancho Queimado, sem prejuízo de multas previstas neste Edital e das demais cominações legais (Acórdão TCU 298/2011 – Plenário).

As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, findo prazo com a não-regularização da documentação, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, sendo facultado a Administração convidar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

4.5. – É vedada a participação de empresas em consórcio.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. No início da sessão, cada empresa licitante poderá credenciar apenas um representante, o qual deverá identificar-se junto ao Pregoeiro, apresentando a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente e comprovando, por meio de instrumento próprio, poderes para formulação de propostas (lances verbais) e para a prática dos demais atos inerentes ao certame.

5.1.1. Comprovação de enquadramento conforme disposto no item 4.2 deste edital, juntamente com a Declaração de ME/EPP ou MEI (Anexo X);

5.1.2. Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação (Anexo III);

5.1.3. Cópia do Ato constitutivo, estatuto, contrato social em vigor devidamente registrado ou registro comercial, no caso de empresa individual;

5.1.4. O credenciamento (Modelo – Anexo VII) deverá ser apresentado com a assinatura do representante legal reconhecida em cartório ou juntamente com documento original de

identificação com foto do assinante - e sua respectiva cópia - para que membro da Comissão faça a conferência da assinatura;

5.1.5. Todos os documentos exigidos para o credenciamento, inclusive o documento de identificação do representante credenciado, deverão ser apresentados em fotocópias autenticadas ou fotocópias simples, acompanhadas dos respectivos originais, para a devida autenticação pela Equipe do Pregão. O mesmo aplica-se para os documentos de habilitação.

5.2. Se a empresa se fizer representar por procurador, faz-se necessário o credenciamento através de outorga por instrumento público ou particular; neste último caso mediante apresentação do ato constitutivo da empresa, para identificação daquele que outorgou os poderes ao seu representante. Tanto o instrumento público como o particular deverá conter menção expressa de que lhe confere amplos poderes, inclusive para formular ofertas e lances de preços, para recebimento de intimações e notificações, desistência ou não de recursos, bem como demais atos pertinentes ao certame;

5.3. Fazendo-se representar a licitante pelo seu sócio-gerente, diretor ou proprietário, deverá comprovar ser o responsável legalmente, podendo assim assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

5.4. Cada credenciado poderá representar apenas uma empresa licitante;

5.5. Iniciada a Sessão, será vedada a substituição do representante da empresa devidamente credenciado, ainda que esteja munido de instrumento procuratório com poderes específicos, salvo por caso fortuito ou força maior;

5.6. A falta ou incorreção dos documentos mencionados nos itens 5.2 e 5.3 não implicará a exclusão da empresa em participar do certame, mas impedirá o representante de se manifestar na apresentação de lances verbais e demais fases do procedimento licitatório;

5.7. Os documentos que credenciam o representante deverão ser entregues separadamente dos envelopes de números 01 e 02.

6. DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

6.1. A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida pelo Pregoeiro, em conformidade com este Edital e seus Anexos, no local e horário determinados no preâmbulo do presente edital.

6.2. Declarada aberta a sessão pelo Pregoeiro, os representante(s) da(s) Empresa(s) licitante(s) entregará(ão) os envelopes contendo a(s) proposta(s) de preços e os documentos de habilitação, não sendo aceita, a partir desse momento a admissão de novos licitantes.

6.2.1. A Pregoeira poderá conceder tolerância de até 15 (quinze) minutos para o recebimento dos envelopes, desde que não tenha sido finalizada a etapa de credenciamento dos demais participantes.

6.3. O envelope da Proposta de Preços deverá ter, em seu exterior, as seguintes informações:

ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2020

RAZÃO SOCIAL E Nº DO C.N.P.J. DA PROPONENTE

6.4. O envelope dos Documentos de Habilitação deverá ter, em seu exterior, as seguintes informações:

ENVELOPE 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2020

RAZÃO SOCIAL E Nº DO C.N.P.J. DA PROPONENTE

6.4.1. A ausência dos dizeres na parte externa do envelope não constituirá motivo para desclassificação do licitante, que poderá regularizá-lo no ato da entrega.

6.5. Inicialmente, será aberto o Envelope 01 - Proposta de Preços - e, após, o Envelope 02 - Documentos de Habilitação.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada em uma via impressa, obrigatoriamente na ordem que se encontram os itens, poderá ser utilizada o Formulário Padrão de Proposta (Anexo II), deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, sem emendas, sem rasuras ou entrelinhas, devidamente datadas e assinadas na última folha e rubricadas nas demais, pelo representante legal da licitante.

7.2. Na Proposta de Preços deve constar:

7.2.1. Razão social da licitante, no do CNPJ / MF, endereço completo, telefone, fax para contato e, se possível, endereço eletrônico (e-mail), número da conta corrente, agência e respectivo Banco;

7.2.2. Prazo de eficácia da proposta, o qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

7.2.3. Uma única cotação, com preço unitário e total de cada item, em moeda corrente nacional, expressos em algarismos, sem previsão inflacionária. Em caso de divergência entre o valor unitário e total, será considerado o primeiro;

7.2.4. No caso do preço unitário, serão aceitas até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, e na hipótese de apresentação de preços com mais de 02 (duas) casas decimais, o Pregoeiro e Equipe de Apoio desprezará todos os valores a partir da 3ª (terceira) casa decimal, inclusive, refazendo o cálculo para efeito de julgamento;

7.2.5. Deverá ser informada a marca dos materiais, sob pena de desclassificação;

7.2.6. Prazo de entrega será na forma estabelecida no Anexo I – Termo de Referência do Edital.

7.3. A Administração disponibilizará um arquivo digital com a relação dos itens. Para abrir o arquivo à licitante deverá instalar o programa *Completo-Auto-Cotacao.exe* em seu computador na versão 2.0.26.

Para facilitar disponibilizamos em nossa página o programa Completo-Auto-Cotacao.exe. Caso contrário o usuário poder baixar da página eletrônica [HTTP://download.betha.com.br](http://download.betha.com.br) sem qualquer custo.

7.3.1. Instruções para baixar o programa e abrir o arquivo:

-> Acesse à página eletrônica [HTTP://download.betha.com.br](http://download.betha.com.br)

-> Clique no link Compras Auto Cotação

-> Clique no link 2.026

-> Clique no link Completo.exe

-> Clique na tecla: EXECUTAR, avance até instalar e concluir. Após a instalação será criado automaticamente um ícone do programa na sua área de trabalho. Acesse-o e abra o disquete onde contém a relação dos itens disponível junto com o edital na página do município de Rancho Queimado: <http://www.rq.sc.gov.br/licitacoes>. Esta ferramenta irá facilitar à licitante, pois basta digitar seu preço unitário e a planilha irá efetuar os cálculos automáticos, fornecendo o preço total da proposta.

Após a digitação dos preços na planilha, a licitante deverá salvar o conteúdo em pendrive e inseri-lo no envelope da proposta de preços. É necessário também apresentar este documento na sua forma impressa (dentro do envelope nº 01).

Importante: Caso a licitante já tenha instalado anteriormente o Betha Autocotação em seu computador, somente poderá abrir o arquivo exportado pela Administração após efetuar a atualização da versão do programa para 2.026 em função da compatibilidade dos dados.

7.4. Os preços apresentados na proposta devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte, bem como a entrega, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;

7.5. Quaisquer tributos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexequível no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo o(s) produto(s) ser(em) fornecido(s) sem ônus adicionais;

7.6. A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

7.7. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as especificações e exigências do presente Edital e de seus Anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

7.8. O Pregoeiro considerará como formais erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não implique nulidade do procedimento;

7.9. Superadas todas as fases, consumada a adjudicação do item com a competente homologação e procedida a assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, a(s) empresa(s) registrada(s) obrigar-se-ão ao fornecimento dos itens cotados em suas propostas de preços durante o prazo de sua vigência, sempre que os pedidos forem realizados.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;

8.2. Abertos os envelopes, as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e equipe de apoio;

8.3. No julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço por item;

8.4. Lido os preços, o Pregoeiro relacionará todas as propostas em ordem crescente;

8.5. O autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor;

8.6. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior, o Pregoeiro classificará as 03 (três) melhores propostas, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam seus preços ofertados na proposta escrita;

8.6.1. Caso haja empate no valor das propostas escritas, em respeito à ampliação da competitividade, serão convocadas todas aquelas que assim se encontrem empatadas para participarem da etapa de lances.

8.6.1.1. No caso de empate, conforme descrito acima, será decidido por sorteio à ordem dos lances verbais.

8.7. O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor;

8.8. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas;

8.9. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 12 deste Edital;

8.10. Caso não se realize lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, se atender as necessidades da administração o pregão será validado e passará para a fase seguinte;

8.11. Declarada encerrada a etapa competitiva, e ordenadas às propostas o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

8.12. Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação;

8.13. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame;

8.14. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à 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 e a ele adjudicado o objeto do certame;

8.15. Nas situações previstas nos subitens 8.10, 8.11 e 8.14, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

8.16. Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo a mesma, ao final, ser assinada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos licitantes presentes; a estes, sendo-lhes facultado esse direito.

8.16.1. Havendo recusa de qualquer licitante em assinar a ata, este fato será registrado pelo Pregoeiro, presumindo-se concordância de tal licitante com todos os seus termos e conteúdo, ficando precluso o direito de recurso.

9. DA NEGOCIAÇÃO

9.1. Na ocasião dos registros de preços, poderá haver a negociação direta, buscando-se a obtenção de um melhor preço a ser registrado.

10. DA DOCUMENTAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO

10.1. Para fins de habilitação ao certame, os interessados terão de satisfazer os requisitos relativos à: habilitação jurídica; qualificação técnica; qualificação econômico-financeira; regularidade fiscal.

10.1.1. Os documentos comprobatórios pertinentes à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal deverão se encontrar dentro do Envelope Nº 02 (Documentos de Habilitação).

10.1.2. Será comprovada a veracidade das informações constantes nos documentos apresentados, mediante diligência via online, caso haja divergências entre o documento apresentado e o verificado, prevalecerá às informações online.

10.1.3. Os documentos de habilitação deverão ser autenticados por cartório competente ou apresentados além das cópias, os documentos originais, para a conferência e autenticação pela Comissão de Pregão.

10.1.4. A conferência a que se refere o item 10.1.3 deverá ser realizada antes da sessão de pregão.

10.1.4.1. Caso a conferência não ocorra antes da abertura da sessão e o licitante credenciado esteja munido do documento original durante a sessão, esse poderá ser conferido com a cópia apresentada nos envelopes.

10.2. As empresas deverão apresentar, dentro do Envelope Nº 02 (Documentos de Habilitação), os documentos abaixo relacionados, em plena validade:

10.2.1 - Relativos à Habilitação Jurídica:

a) registro comercial, no caso de empresa individual;

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b.1) os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e

d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.2.1.1 - Se os documentos citados no item 10.2.1 tiverem sido apresentados em qualquer outra das fases do pregão (Credenciamento ou Proposta de preços) não se faz necessária a reapresentação na fase de Habilitação.

10.2.2 - Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ/MF.

b) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

b.1) a prova de regularidade para com a Fazenda Federal é a Certidão da Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional.

c) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

d) Prova de Regularidade Trabalhista (CNDT), emitida gratuitamente nas páginas eletrônicas do Tribunal Superior do Trabalho; do Conselho Superior da Justiça do Trabalho e dos Tribunais Regionais do Trabalho, nos termos da Lei 12.440/2011;

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

10.2.3 – Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de falência ou de concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica (Considerando a implantação do sistema Eproc no Poder Judiciário de Santa Catarina, a partir de 1º/4/2019, a certidão do modelo "Falência, Concordata e Recuperação Judicial" deverá ser solicitada tanto no sistema Eproc quando no SAJ. **As duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário não terão validade**).

10.3. Os Fornecedores deverão apresentar declarações, devidamente assinadas pelo representante legal da empresa, sob as penalidades cabíveis, de que:

a) Declaração que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e art. 27, V, da Lei 8666/93. (Conforme modelo anexo IV);

b) Declaração onde conste a inexistência de parentesco. (Conforme modelo anexo V);

c) Declaração de que a empresa não foi considerada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e de que comunicará a ocorrência de fatos supervenientes impeditivos para a sua participação no presente processo licitatório, (Conforme modelo anexo VI).

10.3.1 Aquele que apresentar declaração falsa ou diversa da que deveria ser escrita, além das sanções determinadas neste edital, estará suscetível as penas estabelecidas no art. 299 do Código Penal.

10.4. Nos casos de empresas ME e EPP, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a empresa não será declarada inabilitada, e será assegurado o prazo

de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do artigo 43, da Lei Complementar nº 123/2006.

11. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital;

11.2. As solicitações de esclarecimentos, de providências ou as impugnações do presente edital deverão ser protocoladas na Prefeitura Municipal até às 17 horas do dia 18/02/2020, junto ao Setor de Protocolo ou encaminhadas para o e-mail: licitacoes@ranchoqueimado.sc.gov.br. Quando encaminhadas por e-mail, somente terão validade após confirmação de recebimento por servidor do Setor de Licitações;

11.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas e informar;

11.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, devendo-se cumprir o devido prazo legal.

12. DOS RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual período, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. Os recursos e contrarrazões deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal junto ao Setor de Protocolo ou encaminhadas para o e-mail: licitacoes@ranchoqueimado.sc.gov.br. Quando encaminhadas por e-mail, somente terão validade após confirmação de recebimento por servidor do Setor de Licitações;

12.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor;

12.3. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo;

12.4. Os recursos deverão ser decididos no prazo de 03 (três) dias corridos;

12.5. O resultado do recurso será divulgado na Imprensa Oficial;

12.6. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

12.7. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

13. DA ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

14. DOS PRAZOS

14.1. O prazo de entrega será na forma estabelecida no Anexo I – Termo de Referência do Edital, através de Nota de Empenho ou assinatura do contrato, observados todos os preceitos constantes deste Edital e da Ata de Registro de Preços que o integra, e constitui obrigação em cada uma das contratações efetuadas.

15. DO PAGAMENTO

15.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura ao setor contábil, à vista do respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo pelo fiscal do contrato.

15.2. O preço pelo qual será contratado o objeto da presente Licitação, considerando o prazo de vigência, não sofrerá reajustes, salvo, por acordo das partes, nas situações previstas no artigo 65, inciso II, alínea d, da Lei n.º 8.666/93, para manter o equilíbrio econômico financeiro.

16. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

16.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão por conta dos recursos orçamentários do ano 2020/2021.

17. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

17.1. O objeto desta licitação será solicitado, em parcelas, mediante pedidos representados por Nota de Empenho, através de solicitação da Secretaria.

17.2. A Entrega do objeto adjudicado, deverá se na forma estabelecida no Anexo I – Termo de Referência do Edital, após a expedição da Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho, obedecendo à quantidade rigorosamente idêntica ao discriminado no termo de referência (Anexo I) deste edital.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. A realização da entrega dos materiais objeto do presente certame, será na forma estabelecida no Anexo – I – Termo de Referências do Edital;

18.2. É facultada o Pregoeiro ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública;

18.2.1. O pregoeiro, no interesse público, poderá sanar, relevar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação;

18.3. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado;

18.3.1. A anulação do procedimento induz às anulações da Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho;

18.3.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório;

18.4. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e ao Órgão não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

18.5. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

18.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia, hora e local definidos, e, republicado na Imprensa Oficial;

18.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento;

18.8. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato;

18.9. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito ou via telefone, ao Pregoeiro, até às 17:00 horas do dia 18/02/2020;

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

18.11. Os casos omissos aplicam-se as disposições constantes da Lei 10.520/2002, da Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes;

18.12. Os Documentos e certidões que não apresentem expressamente data de validade e não possibilitarem a sua verificação e conferência online, sem prejuízo ao andamento normal da sessão, serão considerados como **válidos até 60 (sessenta) dias** a partir da data de emissão;

18.13. São partes integrantes deste Edital:

a) ANEXO I - Termo de Referência;

b) ANEXO II - Formulário Padrão de Propostas de Preços;

c) ANEXO III - Modelo Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;

d) ANEXO IV - Modelos de Declaração de não emprego de menores de 18 anos;

e) ANEXO V - Modelo de Declaração de inexistência de parentesco;

f) ANEXO VI – Modelo de Declaração de idoneidade;

e) ANEXO VII - Modelo de Carta de Credenciamento;

f) ANEXO VIII – Minuta de Ata de Registro de Preços;

g) ANEXO IX – Minuta de Contrato;

h) ANEXO X – Modelo de declaração de ME/EPP ou MEI.

Rancho Queimado, 10 de fevereiro de 2020.

CLECI APARECIDA VERONEZI

Prefeita Municipal

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC

PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
08/2020**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 14/2020

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios destinados a atender os alunos da Creche, Pré Escolar e Ensino Fundamental, matriculados na rede municipal de ensino de Rancho Queimado, para o ano letivo de 2020.

2 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A justificativa da presente contratação é o fornecimento de gêneros alimentícios para atender ao cardápio das escolas da Rede Municipal de Ensino de Rancho Queimado, em consonância

com as diretrizes da Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, respeitando o direito à alimentação escolar, objetivando suprir parcial ou integralmente as necessidades nutricionais dos alunos, favorecendo a adoção de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para seu crescimento, aprendizagem e rendimento escolar durante o período letivo.

3 – ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ALIMENTO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (R\$)
01-Abóbora Cabotia Orgânica - Características técnicas: Vegetal firme e íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; grau de maturação adequado, sem partes estragadas, tamanho proporcional a espécie, ausência de sujidades, larvas. Isento de substâncias nocivas à saúde. Kg.	5,40	120	648,00
02-Abobrinha Italiana Orgânica - Características técnicas: Grau de maturação adequado, fresco, sem partes estragadas, tamanho proporcional a espécie, ausência de sujidades, larvas ou parasitas. Isento de substâncias nocivas à saúde. Kg	6,00	120	720,00
03-Açafrão da Terra em Pó (cúrcuma moída) - Características técnicas: Produto em pó. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.	4,99	84	419,16
04-Açúcar Demerara - Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg	5,05	324	1.636,20
05-Açúcar Demerara Orgânico - Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Isento de substâncias nocivas à saúde. Pacotes de 1kg	8,90	324	2.883,60
06-Açúcar Refinado – Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar			

refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg.	3,45	228	786,60
07-Agrião Orgânico – Características técnicas: de primeira, pesando entre 350g a 400g o maço. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Maços de peso médio de 350 g	3,00	264	792,00
08-Alho in natura Orgânico – Características técnicas: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150 gramas. Isento de substâncias nocivas a saúde. Pacotes de 150g.	8,50	84	714,00
09- Alho Poró Orgânico- Características técnicas: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidades de no mínimo 150g.	4,30	144	619,20
10-Arroz Integral – Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1kg	4,62	156	720,72
11-Arroz Integral Orgânico – Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Isento de substâncias nocivas à saúde. Pacotes de 1kg	4,80	156	748,80
12-Arroz Parboilizado – Características técnicas: Beneficiado, parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 kg.	3,65	408	1.489,20
13-Aveia em Flocos Finos – Características técnicas: integral, flocos finos, isenta de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos plásticos apropriados, resistentes, em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500g.	6,10	252	1.537,20

<p>14-Banana Branca – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>	4,50	1.704	7.668,00
<p>15-Banana Branca Orgânica – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>	5,00	1.704	8.520,00
<p>16- Batata Doce Orgânica – Características técnicas: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>	5,50	168	924,00
<p>17-Batata Inglesa Orgânica – Características técnicas: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg</p>	5,50	288	1.584,00
<p>18 - Bebida Láctea – Características técnicas: Bebida Láctea resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Sabor: Morango. Sacos de 900 ml.</p>	5,20	828	4.305,60
<p>19- Berinjela Orgânica – Características técnicas: Vegetal firme e íntegro, com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco, casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras. Isento de substâncias nocivas à saúde. Kg</p>	6,45	132	851,40
<p>20- Beterraba Orgânica – Características técnicas: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características do cultivar bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>	5,25	96	504,00
<p>21-Bolacha Caseira - Características técnicas: Bolacha doce caseira, sortida, feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, em embalagens plásticas, atóxicas, transparentes e lacradas. Embalado com identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, conforme RDC 360/2003, estabelecimento com alvará sanitário junto a secretaria municipal ou estadual. Kg</p>	12,90	252	3.250,80

<p>22-Bolacha Doce Integral – Características técnicas: Biscoito doce tipo Maisena integral, primeira qualidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, fibra de trigo, amido, gordura vegetal, manteiga, açúcar invertido, farinha de aveia, leite integral em pó, extrato de malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, acidulante ácido láctico. Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 400 g.</p>	5,90	132	778,80
<p>23-Bolacha Doce Tipo 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. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcário) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 400 g.</p>	5,75	228	1.311,00
<p>24-Bolacha Salgada Tipo Cream Cracker – 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. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 400g.</p>	5,20	120	624,00
<p>25- Brócolis Chinês Orgânico – Características técnicas: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade de peso médio de 400g.</p>	4,40	336	1.478,40
<p>26-Canjica de Milho Branco Orgânica – Características técnicas: cor branca, tipo 1, embalagem plástica de 500g. Deve apresentar 80% de grãos inteiro, limpo, isento de parasitas, detritos de animais/vegetais. Prazo mínimo de validade de 6 meses a partir data de entrega. Kg</p>	3,80	288	1.094,40
<p>27- Carne Bovina Moída – Características técnicas: Paleta ou músculo, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a</p>	28,80	384	11.059,20

legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg			
28-Carne Bovina Patinho Picada – Características técnicas: Patinho de segunda, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg	33,00	360	11.880,00
29-Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa Sem Osso – Características técnicas: congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Kg	15,40	408	6.283,20
30- Carne de Frango Moída – Características técnicas: Cortes de frango, sem osso, sem pele congelado e desfiado. Embalagem; plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg .	15,65	360	5.634,00
31-Carne de Frango - Peito – Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg .	14,10	840	11.844,00
32- Cebola de Cabeça – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem a presença de brotos. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg	3,95	312	1.232,40
33-Cebola de Cabeça Orgânica – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem a presença de brotos. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg	4,65	312	1.450,80
34-Cebolinha Verde Orgânica - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.	3,10	204	632,40

Isento de substâncias nocivas à saúde. Pesando aproximadamente 150g por maço.			
35- Cenoura Orgânica – Características técnicas: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg	5,65	240	1.356,00
36- Chocolate em Pó 50% cacau – Características técnicas: Instantâneo, a base de pelo menos 50% cacau, açúcar, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 01 Kg	24,75	288	7.128,00
37-Concentrado de Tomate – Características técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem sachê com capacidade para até 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. As embalagens deverão estar intactas sem áreas perfuradas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 6 meses. Unidade: Embalagem de 340g	3,25	192	624,00
38-Couve Orgânica – Características técnicas: folhas íntegras, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, acondicionado em embalagens plásticas transparentes de primeiro uso. Isento de substâncias nocivas à saúde. Maços de peso médio de 400g.	3,00	960	2.880,00
39-Couve Flor Orgânica – Características técnicas: vegetal fresco, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade de peso médio de 400g	4,50	336	1.512,00
40-Ervilha em Vagem Orgânica – Características técnicas: vegetal fresco, in natura, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, material terroso, grau de maturação adequado, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Kg.	10,50	264	2.772,00
41- Farinha de Mandioca – Características técnicas: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g.	6,10	312	1.903,20
42-Farinha de Milho Orgânica – Características técnicas: fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486/78) e Resolução n 38 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado e rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Umidade máxima de 15% p/p. E no mínimo 7% p/p de proteínas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica e resistente;	3,25	276	897,00

contendo informações sobre o produto com a data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Validade 6 meses após a data de fabricação Kg.			
43-Farinha de Trigo Especial – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg.	3,65	480	1.752,00
44-Farinha de Trigo Integral – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg.	4,70	216	1.015,20
45-Farinha de Trigo Integral Orgânica – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg.	4,89	216	1.056,24
46-Feijão Preto Orgânico – Características técnicas: Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Isento de substâncias nocivas à saúde Unidade: Kg	11,90	240	2.856,00
47-Fermento em Pó Químico – (p/ bolo). Características técnicas: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações “Fermento Químico” e “Conservar em lugar fresco e seco”. Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Potes de 100g	2,65	240	636,00

<p>48-Folha de Louro – Características técnicas: folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Embalagem de 4 - 5g.</p>	3,35	84	281,40
<p>49-Granola Integral de Cacau – Característica técnicas: composta por aveia laminada, melado, açúcar mascavo, farelo de trigo, farinha de trigo, germe de trigo, cacau em pó, óleo vegetal, flocos de milho, linhaça, castanha do pará e lecitina. Podendo conter ainda: canela em pó, bicarbonato de sódio e baunilha. Pacotes de 1 Kg</p>	23,40	84	1.965,60
<p>50-Iogurte Natural – Características técnicas: iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. Sacos de 1 L.</p>	9,00	648	5.832,00
<p>51- Laranja Pêra Orgânica – Características técnicas: Rio ou Coroa: grupo I, classe 2 a 4 (de85mm à 92mm). Tipo especial, conforme Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>	6,05	456	2.758,80
<p>52- Leite Fluído Integral - Características técnicas: tipo “B”. Embalagem cartonada de 1 litro. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Caixas de 1 litro</p>	3,70	2.184	8.080,80
<p>53- Lentilha Verde – Características técnicas: tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Unidade: 500 g.</p>	7,15	168	1.201,20
<p>54- Maçã – Características técnicas: Fugi ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Unidade: Kg</p>	8,45	1.284	10.849,80
<p>55- Maçã Orgânica – Características técnicas: Fugi ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de</p>	11,55	1.284	14.830,20

substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg			
56- Macarrão Tipo Letrinhas – Características técnicas: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g	4,55	84	382,20
57-Macarrão Tipo Penne – Características técnicas: contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg	5,80	192	1.113,60
58-Macarrão Tipo Penne integral – Características técnicas: contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg	8,40	144	1.209,60
59- Mamão Formosa Orgânico – Características técnicas: apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	4,99	504	2.514,96
60-Massa para Sopa - Tipo Cabelo de Anjo - Características técnicas: contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1Kg	7,75	120	930,00
61- Mel Orgânico – Características técnicas: isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária pote plástico atóxico transparente com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-, embalagem secundária caixa de papel resistente. Potes de 500 gramas.	27,45	84	2.305,80
62- Melancia Orgânica – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e			

doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	3,85	1.440	5.544,00
63-Milho Verde - Características técnicas: deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada. Obs.: Isento de substâncias nocivas à saúde, sem agrotóxicos cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Unidade.	2,80	1.920	5.376,00
64-Óleo refinado de Girassol - Característica Técnicas: óleo de girassol refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Embalagem de 900ml	7,75	324	2.511,00
65- Orégano - Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.	3,90	48	187,20
66- Ovo de Galinha – Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. /Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Unidade: Dúzia	7,05	1.176	8.290,80
67-Pão Caseiro de Milho Fatiado – Características técnicas: pão caseiro com farinha de milho. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação de no mínimo 2 dias da entrega. Embalagens de 400g.	6,90	444	3.063,60
68-Pão de Leite Fatiado – Características técnicas: farinha de trigo, leite, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400 g	6,45	480	3.096,00
69-Pão Francês: Características técnicas: pão francês, unidade de 50 g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequada. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Unidade média de 50 g.	0,55	7.320	4.026,00
70- Pão Integral Fatiado - Características técnicas: com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o	6,55	516	3.379,00

alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400g.			
71- Polpa de Fruta Congelada - Características técnicas: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: manga, abacaxi e pêssego. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos. Embalagem: Sacos de polietileno de 100g.	5,65	1.200	6.780,00
72- Polvilho Azedo – Características técnicas: fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses Pacotes de 1 Kg.	8,95	108	966,60
73- Queijo Mussarela Fatiado – Características técnicas: queijo que se obtém por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 1 mês. Deve ser entregue respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. Embalagem de 1 Kg.	29,45	192	5.654,40
74- Repolho Orgânico - Características técnicas: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade de peso médio de 800 g.	4,15	252	1.045,80
75- Sal Marinho Iodado Moído – Características técnicas: embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg. Com umidade máxima de 0,2 %. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 (doze) meses. Kg	3,25	108	351,00
76- Salsinha Orgânica - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Isento de substâncias nocivas à saúde. Pesando aproximadamente 150g por maço.	3,00	180	540,00
77-Suco de Laranja Integral- Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galão de 5 Lt.	37,65	360	13.554,00
78-Suco de Uva Integral - Características técnicas: suco integral de uva, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galão de 5 Lt.	38,65	360	13.914,00

<p>79- Tangerina Orgânica – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>	6,05	660	3.993,00
<p>80-Tilápia – Filé – Características técnicas: Sem pele, sem nenhuma espinha, congelado, a temperatura de -12°, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar as características organolépticas. Embalado a vácuo, com peso 01 (um) quilo por pacote, em embalagem primária plástica, atóxica e transparente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg.</p>	30,00	372	11.160,00
<p>81- Tomate – Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Unidade: Kg</p>	7,00	480	3.360,00
<p>82- Tomate Orgânico– Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg</p>	9,00	480	4.320,00
<p>83-Tomate Cereja Orgânico: Características técnicas: tomate em início de maturação, fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (gráudo), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%. Isento de substâncias nocivas à saúde. Kg</p>	14,15	312	4.414,80
<p>84- Uva - Características técnicas: Niágara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>	6,50	696	4.524,00
<p>85-Uva Orgânica - Características técnicas: Niágara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>	8,00	696	5.568,00
<p>86- Vinagre de Maçã- Características técnicas: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Embalagem de 900ml</p>	4,80	48	230,40

VALOR TOTAL (R\$): 293.119,08 (Duzentos e noventa e três mil, cento e dezenove reais e oito centavos).

4- CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA

4.1 – A entrega dos gêneros alimentícios, objeto da presente Licitação, deverá ser realizada em total conformidade com as especificações constantes no edital e nos anexos, dentro do prazo de 02 (dois) dias a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, respeitando o cronograma previamente entregue pela Secretaria Municipal de Educação, sem atrasos ou falta de gêneros alimentícios, salvo por motivo devidamente justificado.

4.2 – Os gêneros alimentícios PERECÍVEIS DE REFRIGERAÇÃO deverão ser entregues em veículos refrigerados específicos para este fim, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos, diretamente nas seguintes escolas:

- **Centro de Educação Municipal Menino Jesus**, Loteamento Riacho dos Poetas nº 60, Rua 112, Centro.
- **Escola Municipal Altamiro Diniz**, Estrada Geral Mato Francês, s/n, Mato Francês.
- **Centro de Educação Infantil Mariazinha** (junto à Escola Roberto Schutz), Rua Expedicionário Adolfo Werlich, nº 87, Taquaras.

4.3 – Os gêneros alimentícios PERECÍVEIS SEM REFRIGERAÇÃO E OS NÃO PERECÍVEIS poderão ser entregues no local estipulado pela Secretaria Municipal de Educação, desde que cumprido o cronograma de entrega.

4.4 – Os alimentos deverão ser entregues devidamente pesados, etiquetados e separados por unidade escolar.

4.5 - Para produtos processados como: leite fluído, farinhas, bolachas, extrato de tomate, arroz, chocolate em pó, fermento e congêneres, o prazo de validade deverá ser de, no mínimo, seis meses da data da entrega E DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A Resolução RDC 360/2003, que determina as normas de rotulagem de alimentos.

4.6 - Para alimentos perecíveis de origem animal como: carne bovina, frango, ovos, queijos, iogurte, bebida láctea e congêneres, o prazo de validade deverá ser, de no mínimo, uma semana da data de entrega.

4.7 - As carnes devem estar empacotadas em embalagem própria, congeladas, totalmente fechadas com etiqueta impressa identificando o corte da carne, quantidade, data de fabricação e prazo de validade (conforme RDC 360/2003). Deverão apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias e estar em acordo com a portaria CVS – 15, 7-11-91.

4.8 - Os iogurtes, bebidas lácteas e queijos devem ser transportados em caixas tampadas e próprias de armazenamento para a garantia do controle de temperatura entre 0°C e 5°C. Os pacotes de iogurte e bebida láctea devem vir embalados em sacos plásticos dentro das caixas transportadoras com o número total de unidades separadas por escola. A entrega deve estar de acordo com a portaria CVS – 15, 7-11-17, que normatiza o transporte por veículos de alimentos para consumo humano.

4.9 - Os ovos devem ser entregues em embalagens plásticas individuais, separadas por dúzias, referenciando a procedência, certificações sanitárias, lote, data de fabricação e vencimento.

4.10 – Os fornecedores de gêneros alimentícios orgânicos deverão estar em conformidade com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

4.11 – O fornecedor deverá fazer a troca do produto, caso a data de validade estiver vencida ou se não atender as especificações do Termo de Referência.

4.12 - Todas as despesas com transporte e entrega dos gêneros alimentícios, bem como de contrato dos profissionais, salários, encargos sociais, fiscais, impostos, taxas e outros correrão por conta da CONTRATADA.

5- PRAZO DO CONTRATO

5.1. A vigência do contrato será de (12) doze meses.

6- CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento pela prestação dos serviços observará os valores pré-fixados e será efetuado pela Secretaria Municipal de Educação de Rancho Queimado, em até 30 (trinta) dias após a liquidação da despesa.

7- FISCAL DO CONTRATO

7.1. O responsável pela fiscalização dos contratos será a Sra. Maristela Iara Beretta Sell, servidora da Secretaria Municipal de Educação.

8- INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

8.1. Obrigações da Contratada:

A CONTRATADA, além de obedecer às disposições legais descritas no edital e seus anexos, deverá obedecer também às seguintes disposições:

- Realizar o fornecimento de acordo com todas as exigências pactuadas;
- Informar imediatamente à CONTRATANTE eventual mudança, temporária ou permanente, de endereço do estabelecimento de prestação do serviço;
- Informar imediatamente à CONTRATANTE as eventuais alterações, temporárias ou permanentes, da capacidade instalada que possam vir a comprometer a oferta de serviços disponibilizados;
- Comunicar eventual alteração de seus atos constitutivos ou da composição de seu quadro social, enviando à Secretaria Municipal de Educação de Rancho Queimado, no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de registro da alteração, todos os documentos pertinentes a essa alteração;
- Manter suas condições de habilitação durante todo o período contratual;
- A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciárias, fiscais e comerciais oriundo da execução do contrato, podendo a contratante, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição para pagamento dos créditos da CONTRATADA.
- A CONTRATADA será obrigada a reapresentar toda a documentação de regularidade fiscal e trabalhista exigida na habilitação, sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

- A CONTRATADA emitirá a nota fiscal que deverá vir discriminados os serviços prestados e os encargos incidentes;
- A nota fiscal deverá ser entregue na Secretaria Municipal de Educação ou endereço a ser disposto no contrato;
- Caso os dados da nota estejam incorretos, a contratante formalizará à CONTRATADA, e esta emitirá nova nota fiscal.
- À CONTRATADA caberá sanar às irregularidades apontadas no recebimento dos produtos, submetendo a cobrança impugnada a nova verificação, ficando sobrestado o pagamento até a execução do saneamento necessário, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- Em hipótese alguma serão pagos produtos não entregues.

Obrigações da Contratante:

- Realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no edital, seus anexos e contrato.
- Atestar as notas fiscais;
- Processar o faturamento do Setor de Contabilidade;
- Apresentar relatórios mensais das glosas técnicas e administrativas dos procedimentos, com o respectivo desconto na produção apresentada;
- Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser formalmente solicitados pela CONTRATADA, fornecer documentos e demais elementos que possuir pertinentes à execução do contrato;
- Supervisionar e fiscalizar as ações do prestador contratado de forma permanente, documentando as ocorrências que porventura ocorrerem, visando a garantir o acesso a produtos de qualidade;
- Aplicar as penalidades legais e contratuais, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, observado o devido processo legal.

9 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente Licitação serão custeadas com recursos da Secretaria Municipal de Educação.

Rancho Queimado, 10 de fevereiro de 2020.

ALCIOR HUGEN
Secretário de Educação

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC

PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N°.
PROCESSO LICITATÓRIO N°.**

ANEXO II

FORMULÁRIO PADRÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Licitante: _____

CNPJ: _____

Tel Fax: (____) _____ Tel: (____) _____ Celular:(____) _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____

E-mail: _____

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____)

DATA DA PROPOSTA: _____

EFICÁCIA DA PROPOSTA: ____ Dias. PRAZO DE ENTREGA: _____

NOME DO REPRESENTANTE _____

CPF: _____

DADOS BANCÁRIOS: _____

ALIMENTO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	QUANTIDADE	MARCA	VALOR TOTAL (R\$)
01-Abóbora Cabotia Orgânica - Características técnicas: Vegetal firme e íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade; grau de maturação adequado, sem partes estragadas, tamanho proporcional a espécie, ausência de sujidades, larvas. Isento de substâncias nocivas à saúde. Kg.		120		
02-Abobrinha Italiana Orgânica - Características técnicas: Grau de maturação adequado, fresco, sem partes estragadas, tamanho proporcional a espécie, ausência de sujidades, larvas ou parasitas. Isento de substâncias nocivas à saúde. Kg		120		
03-Açafrão da Terra em Pó (cúrcuma moída) - Características técnicas: Produto em pó. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.		84		
04-Açúcar Demerara - Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg		324		
05-Açúcar Demerara Orgânico - Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A		324		

<p>embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Isento de substâncias nocivas à saúde. Pacotes de 1kg</p>				
<p>06-Açúcar Refinado – Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg.</p>		228		
<p>07-Agrão Orgânico – Características técnicas: de primeira, pesando entre 350g a 400g o maço. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Maços de peso médio de 350 g</p>		264		
<p>08-Alho in natura Orgânico– Características técnicas: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150 gramas. Isento de substâncias nocivas a saúde. Pacotes de 150g.</p>		84		
<p>09- Alho Poró Orgânico- Características técnicas: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidades de no mínimo 150g.</p>		144		
<p>10-Arroz Integral – Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1kg</p>		156		

<p>11-Arroz Integral Orgânico– Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Isento de substâncias nocivas à saúde. Pacotes de 1kg</p>		156		
<p>12-Arroz Parboilizado – Características técnicas: Beneficiado, parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 kg.</p>		408		
<p>13-Aveia em Flocos Finos – Características técnicas: integral, flocos finos, isenta de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos plásticos apropriados, resistentes, em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500g.</p>		252		
<p>14-Banana Branca – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>		1.704		
<p>15-Banana Branca Orgânica – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>		1.704		

<p>16- Batata Doce Orgânica – Características técnicas: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>		168		
<p>17-Batata Inglesa Orgânica – Características técnicas: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>		288		
<p>18 - Bebida Láctea – Características técnicas: Bebida Láctea resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Sabor: Morango. Sacos de 900 ml.</p>		828		
<p>19- Berinjela Orgânica – Características técnicas: Vegetal firme e íntegro, com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco, casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras. Isento de substâncias nocivas à saúde. Kg</p>		132		
<p>20- Beterraba Orgânica – Características técnicas: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características do cultivar bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>		96		
<p>21-Bolacha Caseira - Características técnicas: Bolacha doce caseira, sortida, feita de forma artesanal, utilizando produtos naturais, em embalagens plásticas, atóxicas, transparentes e lacradas. Embalado com identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, conforme RDC 360/2003, estabelecimento com alvará sanitário junto à secretaria municipal ou estadual. Kg</p>		252		

<p>22-Bolacha Doce Integral – Características técnicas: Biscoito doce tipo Maisena integral, primeira qualidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, fibra de trigo, amido, gordura vegetal, manteiga, açúcar invertido, farinha de aveia, leite integral em pó, extrato de malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, acidulante ácido láctico. Embalagem dupla, com procedência, informação nutricional e registro impressos no rótulo. Validade mínima 120 dias no momento da entrega. Pacote de 400 g.</p>		132		
<p>23-Bolacha Doce Tipo 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. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 400 g.</p>		228		
<p>24-Bolacha Salgada Tipo Cream Cracker – 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. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 400g.</p>		120		
<p>25- Brócolis Chinês Orgânico – Características técnicas: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de</p>				

<p>21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade de peso médio de 400g.</p>		336		
<p>26-Canjica de Milho Branco Orgânica – Características técnicas: cor branca, tipo 1, embalagem plástica de 500g. Deve apresentar 80% de grãos inteiro, limpo, isento de parasitas, detritos de animais/vegetais. Prazo mínimo de validade de 6 meses a partir data de entrega. Kg</p>		288		
<p>27- Carne Bovina Moída – Características técnicas: Paleta ou músculo, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg</p>		384		
<p>28-Carne Bovina Patinho Picada – Características técnicas: Patinho de segunda, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg</p>		360		
<p>29-Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa Sem Osso – Característica técnicas: congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Kg</p>		408		

<p>30- Carne de Frango Moída– Características técnicas: Cortes de frango, sem osso, sem pele congelado e desfiado. Embalagem; plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg.</p>		360		
<p>31-Carne de Frango - Peito – Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg.</p>		840		
<p>32- Cebola de Cabeça – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem a presença de brotos. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>		312		
<p>33-Cebola de Cabeça Orgânica – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem a presença de brotos. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>		312		
<p>34-Cebolinha Verde Orgânica - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Isento de substâncias nocivas à saúde. Pesando aproximadamente 150g por maço.</p>		204		
<p>35- Cenoura Orgânica – Características técnicas: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>		240		

<p>36- Chocolate em Pó 50% cacau – Características técnicas: Instantâneo, a base de pelo menos 50% cacau, açúcar, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 01 Kg</p>		288		
<p>37-Concentrado de Tomate – Características técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem sachê com capacidade para até 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. As embalagens deverão estar intactas sem áreas perfuradas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 6 meses. Unidade: Embalagem de 340g</p>		192		
<p>38-Couve Orgânica – Características técnicas: folhas íntegras, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, acondicionado em embalagens plásticas transparentes de primeiro uso. Isento de substâncias nocivas à saúde. Maços de peso médio de 400g.</p>		960		
<p>39-Couve Flor Orgânica – Características técnicas: vegetal fresco, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade de peso médio de 400g</p>		336		
<p>40-Ervilha em Vagem Orgânica – Características técnicas: vegetal fresco, in natura, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, material terroso, grau de maturação adequado, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Kg.</p>		264		
<p>41- Farinha de Mandioca – Características técnicas: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g.</p>		312		
<p>42-Farinha de Milho Orgânica – Características técnicas: fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02</p>				

<p>e 34 (decreto 12.486/78) e Resolução n 38 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado e rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Umidade máxima de 15% p/p. E no mínimo 7% p/p de protídeos. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica e resistente; contendo informações sobre o produto com a data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Validade 6 meses após a data de fabricação Kg.</p>		276		
<p>43-Farinha de Trigo Especial – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg.</p>		480		
<p>44-Farinha de Trigo Integral – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg.</p>		216		
<p>45-Farinha de Trigo Integral Orgânica – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg.</p>		216		
<p>46-Feijão Preto Orgânico – Características técnicas: Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima</p>				

de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Isento de substâncias nocivas à saúde Unidade: Kg		240		
47-Fermento em Pó Químico – (p/ bolo). Características técnicas: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações “Fermento Químico” e “Conservar em lugar fresco e seco”. Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Potes de 100g		240		
48-Folha de Louro – Características técnicas: folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Embalagem de 4 - 5g.		84		
49-Granola Integral de Cacau – Característica técnicas: composta por aveia laminada, melado, açúcar mascavo, farelo de trigo, farinha de trigo, germe de trigo, cacau em pó, óleo vegetal, flocos de milho, linhaça, castanha do pará e lecitina. Podendo conter ainda: canela em pó, bicarbonato de sódio e baunilha. Pacotes de 1 Kg		84		
50-Iogurte Natural – Características técnicas: iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. Sacos de 1 L.		648		

<p>51- Laranja Pêra Orgânica – Características técnicas: Rio ou Coroa: grupo I, classe 2 a 4 (de 85mm à 92mm). Tipo especial, conforme Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>		456		
<p>52- Leite Fluido Integral - Características técnicas: tipo “B”. Embalagem cartonada de 1 litro. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Caixas de 1 litro</p>		2.184		
<p>53- Lentilha Verde – Características técnicas: tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Unidade: 500 g.</p>		168		
<p>54- Maçã – Características técnicas: Fuji ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Unidade: Kg</p>		1.284		
<p>55- Maçã Orgânica – Características técnicas: Fuji ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>		1.284		
<p>56- Macarrão Tipo Letrinhas – Características técnicas: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de</p>		84		

fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g				
57-Macarrão Tipo Pene – Características técnicas: contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg		192		
58-Macarrão Tipo Pene integral – Características técnicas: contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg		144		
59- Mamão Formosa Orgânico – Características técnicas: apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg		504		
60-Massa para Sopa - Tipo Cabelo de Anjo - Características técnicas: contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1Kg		120		
61- Mel Orgânico – Características técnicas: isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária pote plástico atóxico transparente com respectiva informação nutricional, data de		84		

fabricação/validade/lote-, embalagem secundária caixa de papel resistente. Potes de 500 gramas.				
62- Melancia Orgânica – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg		1.440		
63-Milho Verde - Características técnicas: deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada. Obs: Isento de substâncias nocivas à saúde, sem agrotóxicos cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Unidade.		1.920		
64-Óleo refinado de Girassol - Característica Técnicas: óleo de girassol refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Embalagem de 900ml		324		
65- Orégano - Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.		48		
66- Ovo de Galinha – Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. /Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Unidade: Dúzia		1.176		
67-Pão Caseiro de Milho Fatiado – Características técnicas: pão caseiro com farinha de milho. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e		444		

validade. Data de fabricação de no mínimo 2 dias da entrega. Embalagens de 400g.				
68-Pão de Leite Fatiado – Características técnicas: farinha de trigo, leite, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400 g		480		
69-Pão Francês: Características técnicas: pão francês, unidade de 50 g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequada. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Unidade média de 50 g.		7.320		
70- Pão Integral Fatiado - Características técnicas: com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400g.		516		
71- Polpa de Fruta Congelada - Características técnicas: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: manga, abacaxi e pêssego. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos. Embalagem: Sacos de polietileno de 100g.		1.200		
72- Polvilho Azedo – Características técnicas: fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg.		108		
73- Queijo Mussarela Fatiado – Características técnicas: queijo que se obtém por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea,		192		

cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 1 mês. Deve ser entregue respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. Embalagem de 1 Kg.				
74- Repolho Orgânico - Características técnicas: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade de peso médio de 800 g.		252		
75- Sal Marinho Iodado Moído – Características técnicas: embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg. Com umidade máxima de 0,2 %. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 (doze) meses. Kg		108		
76- Salsinha Orgânica - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Isento de substâncias nocivas à saúde. Pesando aproximadamente 150g por maço.		180		
77-Suco de Laranja Integral - Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galão de 5 Lt		360		
78-Suco de Uva Integral - Características técnicas: suco integral de uva, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galão de 5 Lt		360		
79- Tangerina Orgânica – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg		660		

<p>80-Tilápia – Filé – Características técnicas: Sem pele, sem nenhuma espinha, congelado, a temperatura de -12°, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar as características organolépticas. Embalado a vácuo, com peso 01 (um) quilo por pacote, em embalagem primária plástica, atóxica e transparente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: em veículos e caixas próprias para transporte. Unidade: Kg.</p>		372		
<p>81- Tomate – Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Unidade: Kg</p>		480		
<p>82- Tomate Orgânico– Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg</p>		480		
<p>83-Tomate Cereja Orgânico: Características técnicas: tomate em início de maturação, fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (gráudo), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho os. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%. Isento de substâncias nocivas à saúde. Kg</p>		312		
<p>84- Uva - Características técnicas: Niágara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde,</p>		696		

permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg				
85-Uva Orgânica - Características técnicas: Niágara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg		696		
86- Vinagre de Maçã- Características técnicas: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Embalagem de 900ml		48		

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

CPF REPRESENTANTE LEGAL

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC

PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N°.
PROCESSO LICITATÓRIO N°.**

ANEXO III

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

Em atendimento ao previsto no edital de PREGÃO PRESENCIAL n°. ____/20____, DECLARAMOS que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação no presente certame. _____, ____ de _____ de 2020.

(Nome completo por extenso do responsável pela Pessoa Jurídica)

(Assinatura e carimbo do CNPJ)

* deverá ser apresentado fora do envelope de habilitação.

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC
PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº.

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENORES DE 18 ANOS

D E C L A R A Ç Ã O

A empresa, abaixo assinada, por seu representante legal, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999 e alterações posteriores, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz:

Sim () Quantos () Não ().

_____, _____ de _____ de 2020.

(Nome completo por extenso do responsável pela Pessoa Jurídica)

(Assinatura e carimbo do CNPJ)

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC

PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº.**

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO

(Nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA que observa o artigo 76 da Lei Orgânica do Município de Rancho Queimado:

Art. 76 O Prefeito, o Vice-Prefeito, os Vereadores e os Secretários Municipais, bem como, as pessoas a qualquer um deles ligadas por matrimônio, parentesco afim ou consanguíneo até o segundo grau, igualmente por adoção, não poderão contratar com o Município, subsistindo a proibição até seis meses depois de findas as respectivas funções.

Parágrafo único. Ficam excluídos da proibição de contratar com o município os parentes de servidores municipais, desde que estes não possuam poder de influência sobre a condução da licitação, que por participar diretamente do procedimento como membro

da comissão, quer em razão de sua posição hierárquica sobre aqueles que participam do procedimento de contratação.

E que observa também o disposto no artigo 9 da Lei 8.888/93, conforme segue:

Art. 9º Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários:

I - o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

II - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

III - servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

§ 1º É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa a que se refere o inciso II deste artigo, na licitação de obra ou serviço, ou na execução, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.

§ 2º O disposto neste artigo não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua a elaboração de projeto executivo como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração.

§ 3º Considera-se participação indireta, para fins do disposto neste artigo, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

§ 4º O disposto no parágrafo anterior aplica-se aos membros da comissão de licitação.

_____, ____ de ____ de 2020.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC

PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº.**

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

.....(Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº
(MATRIZ), por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a).....
portador(a) da Carteira de Identidade - RG nº..... e do CPF
nº.....DECLARA, sob as penas da lei, que é idônea para licitar ou
contratar com a Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e Distrital, e que não
sofre a penalidade de suspensão que a impeça de licitar e de contratar com a Administração
Pública em geral, assim como assume o compromisso de declarar a superveniência de
qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

Emde.....de 2020.

.....
(assinatura do representante legal)

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC
PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº.

ANEXO VII
MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

Empresa:

Telefone:

E-mail:

Indicamos o (a) Sr.(a) _____,
portador da cédula de identidade nº _____, Órgão expedidor
_____, CPF n.º _____ como nosso
representante legal na Licitação em referência, podendo rubricar ou assinar documentos
(habilitação e proposta), manifestar, dar lances, prestar todos os esclarecimentos de nossa
proposta, interpor recursos, desistir de prazos e recursos, enfim, praticar todos os atos
necessários ao fiel cumprimento do presente Credenciamento

_____, _____ de _____ de 2020.

(Nome completo por extenso do responsável pela Pessoa Jurídica)

(Assinatura e carimbo do CNPJ)

- * deverá ser apresentado fora do envelope de habilitação.
- * anexar cópia do RG e CPF do Credenciado e do Contrato Social.
- * deverá ter reconhecida em cartório a assinatura do representante legal

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC

PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º.
PROCESSO LICITATÓRIO N.º.**

ANEXO VIII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O(A) MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO (**órgão**), pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o número 82.892.357/0001-96, sediada na Praça Leonardo Sell, 40, Centro (**endereço**), neste ato representado pela Sr(a). CLECI APARECIDA VERONEZI, Prefeita Municipal de Rancho Queimado (**nome e cargo**), considerando o julgamento da licitação no Pregão n.º _____/_____, Processo Administrativo n.º _____/____ para REGISTRO DE PREÇOS, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n.º 10.520/2002, Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1 – OBJETO

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

2 – PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	Razão Social: _____ CNPJ: _____					
	Endereço: _____					
	Nome do Representante: _____					
	Telefone: _____ E-mail: _____					
	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Prazo da Garantia

3 – VALIDADE DA ATA

3.1. A validade da Ata de Registro de preços será de 12 meses, a partir da sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

3.2. Nos termos do art. 15, § 4º, da Lei nº 8.666/1993, e do art. 16º do Decreto 7.892/2013, o Município de Rancho Queimado não está obrigado a adquirir exclusivamente por intermédio dessa Ata, durante o seu período de vigência, os materiais cujos preços nela estejam registrados, podendo adotar para tanto uma licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

4 – REVISÃO E CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6. O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

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

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

4.7 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 4.6.1, 4.6.2 e 4.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

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

4.8.1. Por razão de interesse público; ou

4.8.2. A pedido do fornecedor.

5 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

6 – CONDIÇÕES GERAIS

6.1. Para consecução dos fornecimentos dos materiais registrados nessa Ata serão celebrados contratos específicos com as empresas conforme disposto no Edital. A assinatura desta ata e do contrato não geram direito adquirido à contratação, mas mera expectativa de direito. Eventual aquisição dos preços registrados será realizada conforme o interesse e conveniência da Administração.

6.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em ____ (____) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes que declaram aceitar todas as disposições estabelecidas.

Rancho Queimado, _____ de Janeiro de 2020.

CLECI APARECIDA VERONEZI,

Prefeita Municipal de Rancho Queimado

CONTRATADA (representante legal da contratada)

Testemunhas:

1. Nome:

2. Nome:

CPF:

CPF:

Assinatura:

Assinatura:

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC

PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº.**

ANEXO IX

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº ____/____ QUE
CELEBRAM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE RANCHO
QUEIMADO (órgão) - SC E A EMPRESA _____.

O MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO (órgão), pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o número 82.892.357/0001-96, sediada na Praça Leonardo Sell, 40, Centro (endereço), neste ato representado pela Sr(a). neste ato representado pela Sr(a). CLECI APARECIDA VERONEZI, Prefeita Municipal de Rancho Queimado (nome e cargo), doravante designada simplesmente CONTRATANTE, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, com sede na _____ (logradouro), n.º _____, _____ (bairro), _____ (município/UF), CEP: _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____ (nome e cargo), inscrito(a) no CPF sob o n.º _____ doravante denominada CONTRATADA, tendo em vista às disposições da Lei nº 8.666/93, Lei nº 10.520/2002, Decreto Municipal nº _____ e Decreto Federal nº 7.892/2013 (caso seja utilizado o registro de preço), resolvem

celebrar o presente Termo de Contrato, em decorrência do preço homologado e registrado (caso seja utilizado o registro de preço) no Pregão nº _____/_____, por Sistema de Registro de Preços, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente contrato é *****, conforme especificações e quantitativos constantes do Termo de Referência anexo ao Edital.

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

1.3. Descrição dos itens:

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento ____/____/____, prorrogável na forma do art. 57, §1º da Lei nº 8.666/93.

2.2. O prazo de validade da ata de registro de preços não será superior a doze meses incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do §3º do art. 15 da Lei nº 8.666/93.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – FORMA DE FORNECIMENTO

3.1. O fornecimento do objeto do presente termo de contrato será realizado conforme requisição e autorização de fornecimento pelo setor competente.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

4.2. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura ao setor contábil, à vista do respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo pelo fiscal do contrato. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo do que dispõe seu parágrafo único, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da apresentação da fatura.

4.2.1. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e seu vencimento ocorrerá em 05 (cinco) dias após a data de sua apresentação válida.

4.3. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade

ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

5.1. O preço pelo qual será contratado o objeto da presente Licitação, considerando o prazo de vigência, não sofrerá reajustes, salvo, por acordo das partes, nas situações previstas no artigo 65, inciso II, alínea d, da Lei n.º 8.666/93, para manter o equilíbrio econômico financeiro.

6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício do ano de 2020/2021.

9. CLÁUSULA NONA – DIREITOS E RESPONSABILIDADE DAS PARTES

9.1. São obrigações da CONTRATANTE:

9.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

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

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

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

9.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

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

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

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

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

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

9.3.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

10.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. Cometer fraude fiscal;

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

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

10.2.2. Multa moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

10.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato no caso de inexecução total do objeto;

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

10.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até dois anos;

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

10.3. As sanções previstas nos subitens 10.2.1, 10.2.5 e 10.2.6 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

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

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

10.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste contrato e em Edital.

11.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à contratada sempre que possível o direito à prévia e ampla defesa.

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – FISCALIZAÇÃO

13.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz para dirimir os litígios que decorrem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/1993.

14.2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

Rancho Queimado, _____ de Janeiro de 2020.

CLECI APARECIDA VERONEZI,
Prefeita Municipal de Rancho Queimado

CONTRATADA (nome do representante legal da contratada)

Testemunhas:

1. Nome:

2. Nome:

CPF:

CPF:

Assinatura:

Assinatura:

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO/SC
PRAÇA LEONARDO SELL, 40 – CENTRO – RANCHO QUEIMADO – SC
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
PROCESSO LICITATÓRIO Nº.

ANEXO XI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE ou MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL

(Apresentar no credenciamento fora dos envelopes)

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, do CPF nº _____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme §1º do art. 18A.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

MICROEMPRESA, conforme inciso I do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

_____, ____ de _____ de 2020.

Nome completo e assinatura do(s) representante(s) legal(is) da empresa

Obs.: Esta declaração deverá estar fora dos envelopes 01 e 02.