



PREGÃO PRESENCIAL

Nº 006/2018 – FMEDUCA

SETOR:	DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES		
TIPO:	MENOR PREÇO POR ITEM		
OBJETO:	REGISTRO DE PREÇO – "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		
	COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA		
	ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICIPIO DE		
	BOMBINHAS," CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS		
	DESCRITOS NO ANEXO I DESTE EDITAL.		

ENTREGA DOS ENVELOPES – PROPOSTA DE PREÇOS, HABILITAÇÃO e CREDENCIAMENTO: até o dia 05/04/2018 às 13h30min (treze horas e trinta minutos), Sala de Reunião da Comissão Municipal de Licitação.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: dia 05/04/2018 às 13h30min (treze horas e trinta minutos), após o credenciamento dos representantes.

REGIMENTO: Lei N°. 10.520, de 17 de julho de 2.002 e alterações, Lei municipal N° 1054/2008, Decreto Municipal N°. 1243/2009 e subsidiariamente a Lei Complementar N°. 123/2006 e a Lei N°. 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações.

MAIORES INFORMAÇÕES:

O edital na íntegra e todos os seus anexos estão a disposição no Departamento de Compras e Licitações da PMB, localizado na Rua Baleia Jubarte, 328, bairro José Amândio, Bombinhas – SC, ou no site: www.bombinhas.sc.gov.br no link Licitações, informações pelo e-mail compras@bombinhas.sc.gov.br – Telefones: (0xx47) 3393-9500 – Ramais 509 ou 551 – Facsimile: (0xx47) 3395-9501.





EDITAL DE LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL

Nº 006/2018 – FMEDUCA

O Pregoeiro designado pela Portaria nº 13.378/2018 de 02 de janeiro de 2018, da Secretaria Municipal de Administração do Município de Bombinhas, torna público que às 13h: 30min (treze horas e trinta minutos) do dia 05 (cinco) de abril de 2018, na Sala de Reunião da Comissão Municipal de Licitações, situada na sede do Paço Municipal, na Rua Baleia Jubarte, 328, bairro José Amândio, cidade de Bombinhas, será realizada licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, do tipo "MENOR PREÇO POR ITEM", pelo sistema de REGISTRO DE PREÇO, cujo objeto é a "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICIPIO DE BOMBINHAS," conforme especificações e quantitativos descritos no anexo I deste edital e ainda mediante as cláusulas e condições abaixo:

1- DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- **1.1** O procedimento licitatório e a Ata de Registro de Preços que dele resultar obedecerão, integralmente, a Lei nº. 10.520/2002, que institui a modalidade Pregão, a Lei Municipal nº. 1054/2008, que regulamenta a licitação na modalidade Pregão, Decreto Municipal nº 1243/2009, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, e subsidiariamente a Lei Complementar 123/2006 e a Lei nº. 8.666/1993 e alterações.
- 1.2 Os órgãos contemplados nesta licitação não se obrigam a adquirir das licitantes vencedoras os itens relacionados, nem as quantidades previstas no Anexo I, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário da Ata de Registro de Preços terá preferência, nos termos do Artigo 15, § 4º da Lei nº. 8.666/93 e alterações.
- 1.3 Se no decorrer da Ata de Registro de Preços ficarem comprovado que os preços registrados são incompatíveis com os fixados por órgãos oficiais ou com os praticados no mercado, a Administração reserva-se o direito de aplicar o disposto no artigo 24 inciso VII da Lei nº. 8.666/93 e alterações, efetuando a contratação direta, por valor não superior ao constante da Ata de Registro de Preços. Tal comprovação será feita através de tabelas oficiais e/ou cotações de mercado. Este procedimento será adotado após o cumprimento do disposto no item 14.2 deste Edital.
- **1.4** O registro de preços será formalizado por intermédio de ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, na forma da minuta constante do Anexo VIII e nas condições previstas neste Edital.
- **1.5** A Ata de Registro de Preços resultantes deste certame terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, nos termos da legislação vigente.
- 2 <u>DO OBJETO DE LICITAÇÃO</u> REGISTRO DE PREÇO "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICIPIO DE BOMBINHAS," conforme especificações e quantitativos descritos no anexo I deste edital.
- **2.1** REGISTRO DE PREÇO <u>Com reserva de cota para Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual,</u> nos termos do parágrafo III do art. 48° da Lei Complementar n°





123/2006, com as alterações da Lei Complementar 147/14, sem prejuízo de sua participação no lote principal.

2.2 – O valor máximo para a presente licitação é R\$ 1.884.763,00 (um milhão oitocentos e oitenta e quatro mil setecentos e sessenta e três reais).

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, CREDENCIAMENTO E APRESENTAÇÃO.

- **3.1** Serão admitidos a participar desta licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da lei, para os fins do objeto pleiteado.
- 3.1.1 Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:
- a) Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial;
- b) Em dissolução ou em liquidação;
- c) Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei n° 8.666, de 1993;
- d) Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- e) Que estejam reunidas em consórcio;
- f) Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/1993.
- 3.2 É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica a representação, na presente licitação, de mais de uma empresa.
- **3.3** Será admitida, em todas as etapas da licitação, a participação de no máximo um representante de cada proponente.
- 3.4 Para a PROPOSTA 1 (Cota Principal) aos interessados que atendam aos requisitos do edital;
- **3.5** Para a PROPOSTA 2 (Cota Reservada) somente às empresas enquadradas como Microempresa ME, Empresa de Pequeno Porte EPP, Microempreendedor Individual MEI, nos termos do parágrafo III do art. 48° da Lei Complementar n° 123/2006, com as alterações da Lei Complementar 147/14, sem prejuízo de sua participação no lote principal.
- 3.6 Por credenciamento, entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:
 - I Cópia autenticada de documento oficial de identidade do representante, com foto;
 - II Apresentação de Contrato Social ou Estatuto;
 - III Carta de credenciamento, podendo ser utilizado o modelo do **Anexo II** ou Procuração que comprove a outorga de poderes, na forma da lei, para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da licitante; Caso o Credenciado seja sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, faz-se necessário <u>somente</u> à apresentação de cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
 - VI A empresa licitante deverá apresentar declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo do **Anexo III**;





V - Declaração conforme modelo constante do **Anexo VII** deste Edital, assinado por quem de direito ou Certidão de Enquadramento ou equivalente expedida pela Junta Comercial; Somente para empresas que se enquadrem como microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou microempreendedor individual (MEI).

A carta de credenciamento/procuração particular deverá ter firma reconhecida e estar acompanhada dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante (contrato social).

A falta de apresentação ou a apresentação dos documentos de credenciamento em desacordo com este capítulo, ou ainda a ausência do representante, equivale à renúncia por parte do licitante ao direito de apresentar lances durante a sessão e de praticar os demais atos inerentes ao certame, inclusive quanto a recursos, ressaltando que quando a documentação de credenciamento estiver, por lapso, dentro de quaisquer dos envelopes (1 ou 2), o respectivo envelope será entregue ao licitante que estará autorizado a abri-lo e retirá-la, lacrando-o em seguida, uma vez que citado documento se encontra no recinto, com o intuito de ampliar a disputa.

O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

No ato de credenciamento, o representante da proponente deverá identificar-se, mediante a apresentação, ao Pregoeiro, de sua Cédula de Identidade ou documento equivalente, para conferência dos dados com aqueles informados no documento de credenciamento.

Somente poderão se manifestar no transcorrer das reuniões, os representantes devidamente credenciados das proponentes.

<u>3.7. – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO</u>

As proponentes deverão apresentar a "PROPOSTA DE PREÇOS" e os "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO" em envelopes separados, indevassáveis, cada um com identificação da proponente referente à licitação e identificando preferencialmente o conteúdo dos envelopes como segue:

- **3.7.1.** Envelope contendo os documentos relativos à Proposta de Preços:
 - a. Proposta 1 cota Principal
 - b. Proposta 2 cota Reservada (ME/EPP/MEI).

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS – PMB PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2018 – FMEDUCA
LICITANTE:
N° DO CNPJ:
REPRESENTANTE:
ENVELOPE Nº 1 (PROPOSTA DE PREÇOS)
3.7.2. – Envelope contendo os Documentos de Habilitação:
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS – PMB
PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2018 – FMEDUCA
LICITANTE:





N° DO CNPJ:	
REPRESENT	ANTE:
ENVELOPE I	Nº 2 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)

- 3.7.3. Os documentos necessários ao credenciamento deverão ser entregue em separado dos envelopes.
- **3.8.** Quando o licitante não indicar representante para credenciamento, deverá apresentar o instrumento de constituição da sociedade (Contrato Social, estatuto, etc.) e a Declaração de cumprimento dos requisitos habilitatórios, Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte/Certidão de Enquadramento ou equivalente expedida pela Junta Comercial, juntamente com a proposta, sob pena de desclassificação.

3.9 - CONTEÚDO DOS ENVELOPES:

- **3.9.1** O Envelope "1" **PROPOSTA N**° 1 **COTA PRINCIPAL** deverá conter a Proposta do licitante, de acordo com o disposto no item n° 4 deste edital e Anexo I.
- **3.9.2** O Envelope "1" PROPOSTA N° 2 COTA RESERVADA PARA ME/EPP/MEI, deverá conter a Proposta do licitante, de acordo com o disposto no item n° 4 deste edital e Anexo I.
- **3.9.3** O Envelope "2" HABILITAÇÃO deverá conter a documentação de que trata o item n° 5 deste edital.

4. – PROPOSTA DE PREÇOS

- **4.1.** A proposta de preços, entregue no **ENVELOPE Nº 01** (**PROPOSTA DE PREÇOS**) deve ser apresentada em uma via, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, em papel timbrado da licitante, identificado com o carimbo padronizado do CNPJ, sem ressalvas, emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, com descrição detalhada do objeto ofertado, contendo a Marca de cada produto constante do item, a quantidade, o preço unitário e total, em moeda corrente nacional, com 02 (duas) casas após a vírgula, com o valor expresso em algarismos e por extenso, devendo suas folhas ser numeradas, rubricadas e a última assinada por quem de direito.
- **4.1.1.** Nos preços propostos já deverão estar incluídos todos os custos necessários para a prestação dos serviços, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, descontos, acréscimos de insalubridade e periculosidade e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado;
- **4.1.2.** Não serão aceitas propostas que contenham descrição DO OBJETO do tipo "conforme descrito no edital", ou em desacordo com o objeto licitado.
- **4.1.3.** No caso de produtos ou serviços não passíveis de classificação por Marca, o campo referente poderá ser preenchido com a informação "Não Consta";
- **4.1.4.** Havendo dúvida, e não sendo esclarecida pelo representante credenciado, prevalecerão as descrições e os preços apresentados na proposta comercial.
- **4.1.5.** Ocorrendo discordância entre os preços unitários e totais, prevalecerão os primeiros, e entre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos.
- **4.2.** CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado através de Depósito na Conta Bancária, indicada na Nota Fiscal, em até 30 (trinta) dias após a entrega dos materiais





licitados, mediante a apresentação da Autorização de Fornecimento, acompanhada da Respectiva Nota Fiscal com o devido aceite;

- **4.3.** LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA: Os materiais licitados terão início de suas entregas em até **10** (**dez**) **dias** após o recebimento da Autorização de Fornecimento, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, e deverão ser entregues conforme a quantidade, condições e locais estabelecidos pelo Fundo Municipal de Educação e Anexo I, deste Edital.
- **4.3.1.** A Proponente vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, os materiais que forem recusados por estarem danificados, mofados, vencidos, embalagens rompidas, ou que não estiverem de acordo com o disposto neste Edital e seus anexos, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sem qualquer ônus à Contratante;
- **4.4.** Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- **4.5.** Toda proposta entregue será considerada com prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação, salvo se da mesma constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo.
- **4.6.** A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

4.7 REFERENTE ÀS AMOSTRAS:

- **4.7.1** Deverá ser apresentada amostra, devidamente identificada(s), embaladas contendo em etiqueta as seguintes informações: nome da empresa fornecedora, CNPJ, quantidade enviada, marca, órgão solicitante, os quais serão submetidos à análise e parecer da Equipe designada pelo Fundo Municipal de Educação.
- **4.7.7.1** Deverá ser apresentada uma unidade, lata, quilo ou pacote, de amostra para cada item abaixo, de acordo com o descritivo da tabela exposta no Anexo I deste edital, e em suas embalagens de acondicionamento, deverá constar no mínimo, prazo de validade, marca, modelo, referência, fabricante, entre outros critérios, conforme legislação em vigor;
- Itens n°: 5; 6; 15; 16; 31; 33; 34; 35; 39; 46; 51; 52; 60; 62; 66; 80; 81; 90 e 97.
- 4.7.2 As amostras deverão ser apresentadas pelo vencedor da etapa de lances, em sessão pública.
- **4.7.3** As amostras apresentadas serão analisadas por equipe designada pela Secretaria Municipal de Educação, com o objetivo de aferir sua compatibilidade com as especificações contidas no Anexo I deste Edital, bem como as consignadas na proposta apresentada, do que se emitirá laudo sobre sua aceitabilidade, ou não, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis;
- **4.7.4** A proposta será desclassificada, caso a amostra seja apresentada fora das especificações técnicas solicitadas em edital ou caso não seja entregue no prazo definido no item 4.7.2.
- **4.7.5.** Caso não seja aprovada a amostra, a empresa será desclassificada e será chamado o próximo colocado na fase de lances, repetindo-se o procedimento dos itens 4.7 e seguintes.
- **4.7.6** As amostras não serão devolvidas à proponente.
- **4.7.7** A apresentação das amostras, implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como, obrigará o mesmo a fornecer os produtos ofertados nas mesmas condições apresentadas, sob pena de sofrer as penalidades previstas neste Edital;
- 4.7.8 Em nenhuma hipótese as amostras apresentadas serão tidas como início da entrega dos





produtos.

4.8 – A inobservância das determinações acima implicará na desclassificação da proponente, exceto no que tange a questões meramente formais, que serão analisadas e decididas caso a caso.

5 – <u>HABILITAÇÃO</u>

- **5.1** A proponente deverá apresentar no **ENVELOPE** Nº 02 (**HABILITAÇÃO**), em 01 (uma) via os seguintes documentos, que deverão preferencialmente, ser apresentados conforme a sequência adiante mencionada, e apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada em cartório (frente e verso, quando for o caso), ou por servidor público municipal devidamente designado, mediante apresentação dos originais, com exceção dos documentos retirados por meio eletrônico, que serão autenticados mediante a verificação "online" pela Comissão de Licitação, ou publicação em órgão de imprensa oficial.
- 5.2 Visando à racionalização dos trabalhos é necessário que a autenticação de documentos seja solicitada antes do horário da realização do certame, sendo a autenticação efetuada em horário de expediente, no endereço referido no subitem 8.4;
- **5.3** Para os documentos sem validade expressa, considerar-se-á 90 (noventa) dias, contados da data de sua emissão;
- **5.4** Os documentos não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante do processo licitatório. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;
- **5.5** O envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os seguintes documentos, necessários à habilitação do licitante:

5.5.1 – RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- I Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- II- Registro comercial, no caso de empresa individual;
- III Ato constitutivo, estatuto social, contrato social ou sua consolidação e posteriores alterações contratuais, devidamente registradas na junta comercial e em vigor e, no caso de sociedade por ações, estatuto social, ata do atual capital social acompanhado da ata de eleição de sua atual administração, registrados e publicados;
- IV- Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- V 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;

5.5.2 – RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- I Prova de regularidade para com as Fazendas; Federal com abrangência às contribuições sociais, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- II Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; e





III – Apresentar Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovação de que a empresa não possui débitos trabalhistas.

5.5.3 – RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

I – Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial, de acordo com a Lei 11.101/2005.

5.5.4 – RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- I Apresentação de atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido materiais da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação.
- II Alvará Sanitário, expedido pelo órgão federal ou estadual ou municipal, responsável pelo controle sanitário do comércio dos produtos correlatos que são exercidos pelos interessados, de conformidade com objeto contratual e compatível com o objeto desta licitação, em prazo de vigência.

5.5.5 – DECLARAÇÕES:

- I Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, conforme modelo constante do **Anexo IV** deste Edital, assinado por quem de direito;
- II Declaração de que não tem em seus quadros menores de 18 (dezoito) anos executando trabalho noturno, insalubre ou perigoso ou menores de 16 (dezesseis) anos, executando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze anos), conforme modelo constante no **Anexo V** deste Edital.

5.6 – DA HABILITAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 123, DE 14/12/2006.

- 5.6.1 As microempresas ou empresas de pequeno porte, para utilizarem-se dos benefícios introduzidos pela Lei Complementar Nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão comprovar sua condição através de declaração, conforme constante no Anexo VII deste edital, ou Certidão de Enquadramento ou equivalente expedida pela Junta Comercial. A DECLARAÇÃO DEVERÁ SER APRESENTADA NO CREDENCIAMENTO.
- **5.6.2** A falsidade de declaração prestada, objetivando os benefícios da Lei Complementar N°. 123/2006 caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas no item 8.2 deste Ato Convocatório.
- **5.6.3** 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.





- **5.6.4** 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 o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação parágrafo I, art. 43, da LC 123/2006.
- **5.6.5** A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei no 8.666/93 e art. 7° da Lei N°. 10.520, de 17/07/2002, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação parágrafo II, art. 43, da LC 123/2006;
- **5.6.6** Caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada de empate;
- **5.6.7** A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;
- **5.6.8** Em caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, será adjudicado o objeto a seu favor. (Artigo 45, I);
- **5.6.9** Em não ocorrendo à contratação da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na Lei Complementar 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (Artigo 45, II):
- **5.6.10** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte no intervalo de 5% (cinco por cento), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta. (Artigo 45, III);
- **5.6.11** Na hipótese da não-contratação, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame. (Artigo 45, parágrafo 2°).
- **5.7** A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará na inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo nos casos previstos em Lei.
- **5.8** Não se aplicará o critério previsto no subitem anterior (5.6.6 ao 5.6.8) para o LOTE 2, referenciado no Anexo I deste Edital, considerando ser destinado exclusivamente para a participação das ME/EPP/MEI.

6 – <u>DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DA HABILITAÇÃO</u>

- **6.1** O Pregoeiro Municipal reunir-se-á em sala própria, com a participação de apenas um representante de cada proponente, procedendo como segue:
- **6.1.1** Realizará o credenciamento dos interessados ou de seus representantes, que consistirá na comprovação, por meio de instrumento próprio, de que possui poderes para formulação de ofertas e lances verbais, para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme item 3.4 do presente Edital.
- **6.1.2** A não comprovação de que o interessado ou seu representante legal possui poderes específicos para atuar no certame, impedirá a licitante de ofertar lances, lavrando-se em ata o ocorrido.
- 6.1.3 Abrir-se-ão os envelopes N°. 01 "PROPOSTA DE PREÇOS" das licitantes que





observará o disposto no subitem 4 deste Edital.

- **6.1.3.1** O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO POR ITEM POR PROPOSTA**, satisfeito todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.
- **6.1.4** Rubricará e submeterá à rubrica de todas as proponentes os documentos contidos no mesmo. O Pregoeiro procederá à verificação do conteúdo do envelope N°. 01, em conformidade com as exigências do item 4 do Edital.
- 6.1.4.1 Mediante o Anexo Complementar Impresso (devidamente assinado), bem como em "CD", cujos dados poderão ser obtido através do aplicativo "Autocotação da Betha Sistemas" disponível no endereço eletrônico: (www.bombinhas.sc.gov.br/licitações/pregão), apresentar a (s) marca (s), preço(s) unitário (s), em conformidade com a amostra que a licitante deverá apresentar se, solicitado, conforme os itens do anexo I, e demais informações nele prescritas, cuja forma de pagamento será conforme o previsto no subitem 4.2 do edital.

INSTRUÇÃO PARA BAIXAR O APLICATIVO NA SEGUINTE SEQUÊNCIA:-endereco: http://download.betha.com.br;

- clique no link: "Compras-Autocotação.";
- cadastre um "usuário" e "senha", após criado usuário e senha, clique em "ENTRAR";
- clique no link $\underline{\text{``2.0.07 15/12/2012 16:29''}}$ ou até mesmo outro que esteja mais atualizado; e
 - clique no link "Completo Auto Cotação" para baixar o aplicativo e o instale.
- **6.1.5** O Pregoeiro classificará as proponentes que apresentarem as propostas de **MENOR PREÇO em cada item** e aquelas que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de menor preço, ou as 03 (três) propostas de menor preço quando não ocorrerem ofertas no intervalo de 10% (dez por cento).
- **6.1.6** Será desclassificada a proponente que:
 - deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;
 - apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas das demais proponentes, exceto as questões meramente formais, sendo analisado cada caso.
- **6.1.7** Às proponentes classificadas conforme item 6.1.5 será dado oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em percentuais distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de menor preco.
- **6.1.8** A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem crescente de preços.
 - **6.1.8.1** O Pregoeiro reserva-se o direito de estipular o decréscimo mínimo do último valor ofertado no momento da sessão.
 - **6.1.8.2** Durante etapa de lances, o Pregoeiro poderá, a seu critério, alterar o decréscimo mínimo estipulado no item 6.1.8.1, desde que aceito pelos participantes.
- **6.1.9** Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem valores iguais será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.
- **6.1.10** É vedada a oferta de lance com vista ao empate.
- **6.1.11** Dos lances ofertados não caberá retratação.
- **6.1.12** A proponente que desistir de apresentar lance verbal, quando convocada pelo Pregoeiro será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último percentual apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas.
- **6.1.13** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta





escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

- **6.1.14** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- **6.1.15** Sendo aceitável a proposta de MENOR PREÇO, será aberto o envelope N°. 02, contendo a Documentação de Habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base nas exigências constantes do item 5 deste Edital.
- **6.1.15.1.** Caso os dados e informações constantes no processo não atendam aos requisitos estabelecidos no item 5 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por meios eletrônicos hábeis de informações;
- **6.1.15.2.** Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos, os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;
- **6.1.15.3.** A licitante poderá, ainda, suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de novos documentos ou a substituição de documentos anteriormente ofertados, desde que os envie no curso da própria sessão pública do pregão e até a decisão sobre a habilitação.
- **6.1.16** Se a oferta não for aceitável ou se a licitante deixar de atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo à habilitação da proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.
- **6.1.17** Na situação prevista no item 6.1.16, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.
- 6.1.17.1 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada. (Parágrafo III, art. 8° da Lei 6.204/2007).
- **6.1.18** Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora de cada item, proporcionando a seguir, oportunidade às licitantes para que se manifestem acerca da intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na preclusão do direito de recurso por parte da licitante, registrando na ata da Sessão, a síntese das razões de recurso apresentadas, e a faculdade do recorrente de apresentar razões no prazo de 03 (três) dias, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias, contados do término do prazo do recorrente.
- **6.2** A ausência do representante da licitante ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á como renúncia ao direito de recorrer.
- **6.3** Do certame, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser obrigatoriamente assinada pelo Pregoeiro e pelos representantes das licitantes presentes.
- **6.4** Caso ocorra necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.
- 6.5 DA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME E EPP E MEI





- **6.5.1.** Conforme instituído pelo artigo 48, III, da Lei Complementar 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, fica reservada uma cota do processo, referente ao lote 2, assegurando a contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e o microempreendedor individual, por força do art. 18-E da mesma lei complementar.
- **6.5.2.** Para a cota reservada para microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente por lote, (Anexo I), conforme situações previstas no artigo 48, III, da LC 123/06, ressalvado o seguinte:
- 6.5.2.1. Se não houver competidor enquadrado como microempresas, empresas de pequeno ou microempreendedor individual capaz de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório relativamente ao lote a ela reservado, a licitação, apenas no que se refere a referido LOTE, será revogada, abrindo-se novo certame para ampla participação.

7 - ANÁLISE DO ENVELOPE Nº. 02 - HABILITAÇÃO

- **7.1** Abrir-se-ão os envelopes N°. 02 "HABILITAÇÃO", devidamente identificados conforme subitem 3.7 deste Edital, das empresas vencedoras da fase de classificação das propostas.
- **7.2** Constatado o atendimento pleno das exigências constantes deste edital, conforme item 5 e restando, portanto, habilitada(s), será(ão) declarada(s) a(s) proponente(s) vencedora(s), sendo-lhe(s) adjudicado o direito de preferência para **a aquisição dos bens definidos neste Edital e seus Anexos.**
- **7.3** Será julgada inabilitada a proponente que:
 - **7.3.1** deixar de atender a alguma exigência constante do presente Edital;
 - **7.3.2** apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal e/ou material.

8 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DOS RECURSOS E PENALIDADES

- **8.1** Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do presente Pregão.
- **8.2** Ao final da sessão, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhe facultado juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão correr do término do prazo do recorrente.
- 8.3 A falta de manifestação imediata e motivada importará na preclusão do direito de recurso.
- **8.4** Os recursos e contrarrazões de recurso, bem como impugnação do Edital, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro, protocolados junto à Secretaria Municipal de Administração, Departamento de Compras, situada à Rua Baleia Jubarte, nº 328, Bairro José Amândio, Bombinhas/SC, em dias úteis, no horário de expediente.
- 8.5 Os Recursos somente serão recebidos se atenderem as exigências abaixo:
 - **8.5.1** Ser datilografado/digitados e devidamente fundamentados;
 - **8.5.2** Ser assinado por representante legal da recorrente ou por procurador devidamente habilitado;





- **8.6** Recebido o Recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão, fundamentando-a, ou, encaminhar à apreciação da Autoridade Superior, com as informações necessárias ao julgamento.
- **8.7** É vedada a licitante a utilização de recurso ou impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da licitação. Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes.

9 – HOMOLOGAÇÃO

9.1 – Em não sendo interposto recurso, caberá à Autoridade competente fazer a homologação do processo. Caso haja recurso, a homologação do processo pela Autoridade competente somente ocorrerá após deliberação sobre o mesmo.

10 – FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- **10.1** Homologada a licitação será formalizada a Ata de Registro de Preços, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, **com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro**, obedecida à ordem de classificação, ou a critério da Administração, registrar o preço cotado pelas demais licitantes, de conformidade com o Decreto Municipal Nº. 1243/2009.
- **10.2** A Secretaria Municipal de Administração convocará formalmente os fornecedores, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, informando o local, data e hora para a reunião e assinatura da Ata de Registro de Preços.
 - **10.2.1** O prazo previsto no subitem 10.2. poderá ser prorrogada uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado por um dos fornecedores convocados, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria Municipal de Administração.
- 10.3 No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, a Secretaria Municipal de Administração convocará as demais licitantes, na ordem de classificação, mantendo o preço da primeira classificada na licitação.
- **10.4** A critério da Administração, quando a quantidade da 1ª colocada não for suficiente para atender a demanda estimada, desde que se trate de objetos de qualidade ou desempenho superior devidamente justificada e comprovada vantagem, e as ofertas forem em valor inferior ao máximo admitido, poderão ser registrados outros preços, de conformidade com o Decreto Municipal Nº. 1243/2009.

11 – <u>USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS</u>

- **11.1** Nos termos da Lei Municipal Nº. 1054/2008, Decreto Municipal Nº. 1243/2009, durante a vigência, a Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração direta ou indireta do Município de Bombinhas, mesmo que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador Secretaria Municipal de Administração através do Departamento de Compras, desde que devidamente comprovada a vantagem.
- **11.2** Havendo saldo de quantitativo a adquirir, inclusive em função do direito de acréscimo de até 25%, de que trata o parágrafo 1°, artigo 65, da Lei N°. 8.666/93 e alterações, não exercido pelo órgão ou entidade usuário do registro, poderá a Secretaria Municipal de Administração proceder





ao devido apostilamento na respectiva Ata de Registro de Preços e acatar os eventuais pedidos de outros órgãos ou entidades não relacionadas neste Edital.

11.3 – É assegurado aos fornecedores constantes da Ata de Registro de Preços, a preferência de fornecimento, quando, na hipótese de que trata o item anterior, do processo específico para compra resultar preço igual ou superior ao registrado.

12 - CONVOCAÇÃO

- **12.1** A Secretaria Municipal de Administração será o órgão responsável pelos atos de controle e administração das Atas de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos.
- **12.1.1** Somente quando o primeiro registrado for declarado inadimplente no processo ou a quantidade por este cotada estiver esgotada, será indicado o segundo e, assim sucessivamente, não podendo ser indicados mais de um ao mesmo tempo.
- **12.2** As Secretarias usuárias da Ata de Registro de Preços não emitirão qualquer Autorização de Fornecimento, sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.
- 12.3 A convocação dos fornecedores, pelos órgãos usuários, será sempre formalizada pelo responsável da Secretaria requisitante e conterá o local em que deverão comparecer para retirar a respectiva Autorização de Fornecimento, além da menção da Ata de Registro de Preços a que se refere.
- **12.4** O fornecedor convocado na forma do subitem anterior que não comparecer, não retirar a Autorização de Fornecimento no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital.
- 12.5 Quando comprovada uma dessas hipóteses, o órgão usuário deverá comunicar a ocorrência à Secretaria Municipal de Administração e solicitar indicação do próximo fornecedor a ser destinada a Ordem de Empenho, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

13 – <u>CONTROLE DE ALTERAÇÕES DE PREÇOS</u>

- **13.1** Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência da situação prevista na alínea "d" do inciso II do artigo 65 da Lei nº. 8.666/93 e alterações ou de redução dos preços praticados no mercado.
- **13.1.1** Mesmo na ocorrência da situação prevista no subitem anterior, a Secretaria Municipal de Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- 13.2 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado, nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Secretaria Municipal de Administração, para alteração por aditamento do preço constante da Ata.

14 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

O fornecedor terá seu registro cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

14.1 – A pedido, quando:





- **14.1.1** Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências contidas da Ata, por ocorrência de caso fortuito ou força maior;
- **14.1.2** O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.
- **14.2** Por iniciativa da Administração, quando:
 - **14.2.1** Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
 - **14.2.2** Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo licitatório;
 - 14.2.3 Por razões de interesse público, devidamente, motivadas e justificadas.
- 14.3 por iniciativa do órgão ou entidade usuário, quando:
 - **14.3.1** O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
 - **14.3.2** Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de fornecimento dos materiais decorrentes da Ata de Registro de Preços;
 - **14.3.3** Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes;
- **14.4** Em qualquer das hipóteses acima, concluso o processo, a Administração fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

15 – <u>CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS</u>

A Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação será cancelada:

- **15.1** Automaticamente:
 - 15.1.1 por decurso de prazo de vigência;
 - 15.1.2 quando não restarem fornecedores registrados; ou
- 15.2 pela Administração, quando caracterizado o interesse público.

16 – <u>SANÇÕES ADMINISTRATIVAS</u>

Constatada qualquer infração às Cláusulas do Edital e da Ata de Registro de Preços decorrentes deste processo licitatório, poderá a Administração, a seu critério, resguardados os procedimentos legais, aplicar as sanções administrativas, isolada ou cumulativamente, previstas nos seguintes textos legais:

- **16.1** Lei Municipal N°. 1054/2008, que regulamenta a licitação na modalidade Pregão, Decreto Municipal N°. 1243/2009, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços;
- **16.2** Capítulo IV Das Sanções Administrativas e da Tutela Judicial (artigos 81 até 108), da Lei N°. 8.666/93 e alterações.
- 16.3 Independente das penalidades acima previstas poderá a Administração aplicar multa aos infratores, conforme disposto na Cláusula Nona Das Penalidades, da Ata de Registro de Preços, cuja minuta encontra-se no Anexo VIII deste Edital.
- **16.4** Em qualquer hipótese de aplicação de penalidades será assegurado ao fornecedor o contraditório e ampla defesa.





16.5 – A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas em Lei, inclusive responsabilização do fornecedor por eventuais perdas e danos causados à Administração.

17 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 17.1 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de Bombinhas, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.
- 17.2 As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município de Bombinhas não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 17.3 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 17.4 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 17.5 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 17.6 Fica dispensada a apresentação de qualquer documento caso já tenha sido apresentado em etapa anterior do mesmo processo licitatório.
- **17.7** As proponentes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 17.8 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas a favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- **17.9** A participação da proponente nesta licitação implica no conhecimento e na aceitação de todos os termos deste Edital e seus Anexos.
- 17.10 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- 17.11 Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o juízo da Comarca de Porto Belo (SC).
- 17.12 Fazem parte integrante deste Edital:
- Anexo I Termo de Referência;
- Anexo II Modelo do Documento de Credenciamento;
- Anexo III Declaração de cumprimento dos requisitos habilitatórios;
- **Anexo IV** Declaração de inexistência de fatos impeditivos;
- Anexo V Declaração de que não emprega menor;





Anexo VI – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo VII – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

Anexo VIII - Minuta da Ata de Registro de Preços.

Bombinhas, 05 de março de 2018.

ROSÂNGELA ESCHBERGER Secretária de Administração





ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

PREGÃO PRESENCIAL

N° 006/2018 - FMEDUCA

1 — <u>DO OBJETO</u> — REGISTRO DE PREÇO — "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICIPIO DE BOMBINHAS," conforme especificações e quantitativos descritos no presente Anexo deste Edital.

1.1. ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS LICITADOS:

MATERIAIS LICITADOS - PROPOSTA Nº 1 – COTA PRINCIPAL;

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo
11	AMIDO: Características: Ingredientes: amido. Embalagem: intacta, contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 60 dias.	KG	1.000,00	4,99
12	Validade: mínimo de 1 ano. ARROZ BRANCO Características: Branco tipo 1. Características: o produto no deve apresentar gros disformes, percentual de impureza acima de 5% (gros queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e no característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade:	KG	2.000,00	2,57
13	mínimo de 6 meses. ARROZ INTEGRAL: Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	1.000,00	3,29
14	ARROZ PARBOILIZADO Características: Parboilizado tipo 1. Características: longo, fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1Kg, em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	6.000,00	2,21
15	ATUM RALADO EM ÓLEO 1Kg. Conserva de pescado. Embalagem 1Kg. Embalagem: Bolsa metálica flexível esterilizável. Sem glúten.	UNI	1.000,00	26,69
16	ATUM RALADO EM ÓLEO 500g Conserva de pescado. Embalagem 500g. Embalagem: Bolsa metálica flexível esterilizável. Sem glúten.	UN	1.000,00	14,98
17	BANANA BRANCA Características: Banana branca (grupo II), tipo especial, com grau médio de amadurecimento. Deve apresentar as	KG	20.000,00	1,99





	características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações			
	próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e			
	estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem			
10	plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	200.00	7.27
18	BANHA DE PORCO Cor e aspecto próprio do produto, livre de impurezas, embalagens de 1 kg Validade mínima 6 meses. No rótulo	NG	200,00	7,27
	da embalagem primária deve constar peso, data de processamento,			
	procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE).			
19	BATATA DOCE: Características: Batata doce de 1ª qualidade, com	KG	1.200,00	2,50
19	casca sã, sem ferimentos, frescas, com grau de maturação médio,	KO	1.200,00	2,30
	intactas, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Livres de			
	material terroso na superfície externa isentas de umidades e superfície			
	pegajosa, aspecto, cor e odor característico.			
20	BATATA INGLESA: Características: Batata inglesa nova, lavada,	KG	8.500,00	1,68
20	grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro	KO	8.500,00	1,00
	transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Devem			
	apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem			
	fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria,			
	livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em			
	perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica			
	contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.			
21	BERINJELA: Características: extra, de 1ª qualidade, in natura,	KG	600,00	3,77
	apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e	110	333,33	5,7.7
	consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica			
	contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.			
22	BETERRABA Características: tamanho médio, pesando entre 200 e	KG	1.700,00	2,54
	300 gramas a unidade. Deve apresentar as características de cultivar		,	,-
	estarem fisiologicamente bem definidas, estarem fisiologicamente bem			
	desenvolvidas e bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres			
	de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em			
	perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica			
	contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.			
23	BISCOITO AMANTEIGADO 400G SORTIDO Embalagem 400g.	UN	500,00	4,75
	Validade mínima 4 meses.			
24	BISCOITO DOCE - Tipo Maria Deverão ser fabricados a partir de	PCT	6.500,00	3,99
	matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos,			
	devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os			
	biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres			
	organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos			
	quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos			
	quebrados). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla			
	embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de			
	400g. Fabricação: máximo de 60 dias Validade: mínimo de 10 meses.			
	A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome			
	e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e Informações			
	nutricionais.			
25	BISCOITO SALGADA DIN CRACKER'S SABORES SORTIDOS	UN	1.000,00	1,58
	Embalagem 100g, nos sabores: tradicional, pizza, churrasco, queijo e			
26	salame. Validade mínima 4 meses.	DOE	5 500 00	100
26	BISCOITO SALGADO Tipo água e sal Deverão ser fabricados a partir	PCT	5.500,00	4,26
	de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos,			
	devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os			
	biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres			
	organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos			
	quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos			





	quebrados). Sem leite ou soro de leite. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo			
	peso líquido de 400g. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.			
27	BOLACHA SEM GLÚTEN - sem glúten ISENTO de glúten Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 100g. Fabricação: máximo de 60 dias Validade: mínimo de 10 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	500,00	10,95
28	BOLO SEM GLUTEN Características: SEM GLUTEN, sabores sortidos, embalagem com peso de 450 g e validade de 90 dias congelado.	UN	250,00	16,90
29	BOLO SIMPLES Sabores diversos, sem recheio e sem cobertura. Pronto para consumo. Entregue com no máximo 1 dia de fabricação.	KG	3.000,00	13,69
30	BRÓCOLIS Características: Ramoso ou de cabeça, limpo, tenro, firme, sem amarelão e sem podridão, com coloração e sabor característico de cada variedade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	UN	2.000,00	2,23
31	CAÇÃO Peixe Cação em Postas, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.800,00	24,93
32	CANELA EM PÓ Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UN	500,00	3,97
33	CARNE BOVINA MOÍDA: Características: Patinho moído, de primeira, congelada, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	5.500,00	19,75
34	CARNE EM CUBOS – MÚSCULO: Características: Músculo. Características: congelada, sem tempero. Peça de carne bovina, cortada em cubos de em média 15 gramas cada, sem gordura visível, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30	KG	5.500,00	15,65





	dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em			
	veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.			
35	CARNE EM CUBOS - PATINHO: Características: Patinho. Características: congelada, sem tempero. Peça de carne bovina, cortada em cubos de em média 15 gramas cada, sem gordura (percentual admitindo até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência,	KG	5.500,00	21,97
	prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE).Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.			
36	CEBOLA: Características: Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, classe 04 (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo e	KG	4.500,00	2,48
37	CEBOLINHA: Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.	UNI	3.000,00	1,49
38	CENOURA: Características: classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17cm de comprimento e 2,5cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	2.500,00	2,49
39	CHOCOLATE 32% CACAU Mistura para o preparo de chocolate em pó enriquecido com vitaminas e minerais. Com açúcar orgânico. Embalagem de 1kg. Com validade mínima de 6 meses.	KG	1.500,00	25,00
40	CHUCHU: Características: Chuchu de 1ª qualidade limpa, tenra, sem manchas, com coloração uniforme e sabor característico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	1.500,00	2,79
41	COCO RALADO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	200,00	3,29
42	COLORAU Características: produto a base de farinha de milho e urucum. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: intacta, condicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 500g de peso liquido. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.	PCT	500,00	3,79





sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	2,60 3,49 5,72
limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 44 COUVE-FLOR Características: Couve flor, peso variando entre 300 a 600 gramas fresca, não murcha, sem podridão, com coloração e sabor caraterístico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em vecículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	5,72
fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 44 COUVE-FLOR Características: Couve flor, peso variando entre 300 a 600 gramas fresca, não murcha, sem podridão, com coloração e sabor caraterístico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	5,72
conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 44 COUVE-FLOR Características: Couve flor, peso variando entre 300 a 600 gramas fresca, não murcha, sem podridão, com coloração e sabor caraterístico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	5,72
identificação e peso do produto. 44 COUVE-FLOR Características: Couve flor, peso variando entre 300 a 600 gramas fresca, não murcha, sem podridão, com coloração e sabor caraterístico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	5,72
44 COUVE-FLOR Características: Couve flor, peso variando entre 300 a 600 gramas fresca, não murcha, sem podridão, com coloração e sabor caraterístico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	5,72
600 gramas fresca, não murcha, sem podridão, com coloração e sabor caraterístico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	5,72
caraterístico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
e peso do produto. 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
 45 COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00 	
coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	11,99
Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	11,99
polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	11,99
com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	11,99
data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	11,99
Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	11,99
dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	11,99
veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	11,99
 46 DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00 	11,99
sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	11,
Sem glúten, lactose e/ou corante artificial. 47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
47 ESPINAFRE: Características: Pesando em média 200 e 250 gramas. UNI 800,00	
	1,49
	1,49
Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos,	
pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e	
maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação	
e peso do produto.	- 7 <i>5</i>
48 FARELO DE AVEIA Características: aveia em farelo, produto UN 1.000,00	5,75
resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação.	
Sem glúten ou contaminação pelo glúten durante o processo de	
fabricação. Embalagem: intacta, resistente, com peso de 200g. Prazo	
mínimo de validade 6 meses.	- C 20
49 FARINHA DE ARROZ Características: Farinha de arroz, o produto KG 200,00	6,29
deve estar de acordo com a NTA 02 e 34 (Decreto 12.846/78) e	
Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes:	
farinha de arroz, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura	
característica. Embalagem primaria: saco plástico, hermeticamente	
selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente,	
pesando até 01 Kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no	
mínimo 10 meses de validade.	
50 FARINHA DE TRIGO: Características: classificação farinha de trigo KG 2.000,00	1,79
especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos,	
bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor	
escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade),	
resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes	
de polietileno transparente, contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação:	
máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 4 meses.	
51 FEIJÃO CARIOCA: Características: feijão classe carioca, novo, tipo 1, KG 1.000,00	3,49
grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou	
torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos	





	ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado.			
	ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno			
	transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30			
	dias. Validade: mínimo de 6 meses.			
52	FEIJÃO PRETO: Características: feijão classe preto, novo, tipo 1,	KG	2.210,00	3,79
	grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou			
	torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos			
	ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado.			
	Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno			
	transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30			
	dias. Validade: mínimo de 05 meses.			
53	FERMENTO BIOLÓGICO: Características: Seco instantâneo para	PCT	100,00	12,99
	pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias e agente de reidratação.			
	Embalagem a vácuo, contendo 500g de peso liquido. Não deverá			
	possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.			
54	FERMENTO QUÍMICO Características: fermento químico, em pó,	UN	1.000,00	5,91
34	para elaboração de bolos . Embalagem: intacta, condicionadas em latas	UN	1.000,00	3,91
	ou pacotes resistentes de 250g peso liquido. Fabricação: máximo de 60			
	dias. Validade: mínimo de 8 meses.			
55	FOLHA DE LOURO - embalagem contendo no mínimo 50g, com	UN	500,00	3,84
	identificação do produto e prazo de validade mínimo 4 meses.		222,30	-,5.
56	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO: Características: leite de	UN	600,00	41,99
	transição para lactentes a partir dos 6 meses de idade. Ingredientes:		·	
	Leite magro, proteínas do soro de leite, maltodextrina, óleos vegetais			
	(palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina, soro de leite em			
	pó desmineralizado, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio,			
	fosfato de cálcio, fosfato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de			
	sódio,cloreto de sódio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de			
	zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio),			
	emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, ácido pantoténico, PP,			
	B1, A, B6, B2, D, K, ácido fólico, biotina, B12), óleo de peixe, cultura de S. thermophilus, cultura de bifidobactérias. Embalagem: 800g.			
	Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.			
57	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA CRIANÇAS COM	UN	20,00	144,17
37	ALERGIAS: Características: Fórmula semi elementar e	OIV	20,00	144,17
	hipoalergênica, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro do			
	leite, TCM, óleos vegetais, de Mortierella alpina e de peixe;			
	maltodextrina, vitaminas, minerais, nucleotídeos e oligoelementos.			
	Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. 100% Proteína			
	extensamente hidrolisada do soro do Leite de baixo peso molecular.			
	Para alergias à proteína do leite de vaca e/ou soja, distúrbios absortivos			
	ou outras consições clinicas. Embalagem: 400g. Fabricação máxima 30			
	dias. Validade: mínimo 10 meses.			
58	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO SEM LACTOSE:	UN	70,00	62,04
	Características: fórmula especial isenta de lactose para a satisfação das			
	necessidades nutricionais dos lactentes. Ingredientes: Xarope de			
	glicose, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella			
	alpina e Crypthecodinium cohnii, proteínas do soro de leite, caseína, substâncias minerais (citrato de cálcio, hidróxido de potássio,			
	hidróxido de sódio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato de			
	manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio, sulfato ferroso, sulfato			
	de zinco, sulfato cúprico, fosfato de cálcio, hidróxido de cálcio),			
	regulador de acidez (ácido cítrico), emulsionante (lecitina de soja),			
	vitaminas (C, PP, ácido pantotênico, E, B1, A, B2, B6, ácido fólico, K,			
	biotina, D, B12), bitartrato de colina, taurina, cultura de Lactobacillus			
	a, -, - =/,	L		





	reuteri (DSM 179381), nucleótidos, inositol, L-carnitina. Embalagem:			
	400g. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.			
59	FUBÁ FINO: Características: Fubá de milho fino. Embalagem	KG	800,00	2,28
	contendo 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do			
	fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Fabricação: máximo			
(0	de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	VC	400.00	70.00
60	GELATINA SEM SABOR Sem glúten, sem corante, sem sabor.	KG	400,00	78,90
	Embalagem de 1kg, constando identificação do produto, data de fabricação, validade. Validade mínima de 6 meses.			
61	GOIABA VERMELHA OU BRANCA; Características: goiaba de 1ª	KG	2.500,00	3,98
01	qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes	NO	2.300,00	3,70
	e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem			
	desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso,			
	umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos			
	físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Embalagem			
	plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.			
62	IOGURTE DE MORANGO Ingredientes: Leite semi-desnatado	UNI	3.500,00	35,80
	pasteurizado, açúcar, polpa de morango, cultura láctea natural, corante			
	carmim cochonilla natural, sorbato de potássio e aroma natural de			
(2	morango. Embalagem: 3800g	77.0	1.000.00	2.00
63	LARANJA LIMA: De boa qualidade, sem defeitos sérios,	KG	1.000,00	2,98
	apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme.			
	Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a			
	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas			
	para o consumo imediato. Embalagem plástica contendo etiqueta com			
	a identificação e peso do produto.			
64	LARANJA PERA: Características: Laranja pera, grupo I, classe 2 a 4	KG	15.000,00	2,36
	(de 85 a 92 mm) tipo especial. Deve apresentar as características do		·	
	cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de			
	danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas			
	condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo			
	etiqueta com a identificação e peso do produto.	* m	200.00	17.00
65	LEITE DE ARROZ Características: Bebida de arroz. Isento de	LT	300,00	15,38
	GLÚTEN. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 Litro.			
66	Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. LEITE EM PÓ INTEGRAL Características: Leite integral, lecitina	PCT	12.000,00	6,79
00	(emulsificante) e instantâneo, vitamina A e vitamina D, não contém	101	12.000,00	0,79
	glúten. Embalagem: intacta, contendo 400g de peso líquido.			
	Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.			
67	LEITE TIPO B Leite pasteurizado padronizado, homogenizado,	LT	5.000,00	2,65
	gordura 3% - Apresentação de certificado, ou declaração, ou alvará			
	sanitário, Emitido por órgão competente que comprove que o produtor			
	e a Empresa armazenadora e/ou distribuidora foram vistoriados pelo			
	Serviço de vigilância sanitária estadual ou municipal, ou pelo serviço			
	de inspeção federal ou estadual ou municipal do setor de agricultura,			
(0	demonstrando que estão aptas para os seus funcionamentos regulares.	T.T.	200.00	2.60
68	LEITE ZERO LACTOSE Características: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio,	LT	300,00	3,68
	monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Leite UHT Semidesnatado			
	para Dietas com Restrição de Lactose - Zero Lactose. Fabricação:			
	máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.			
69	LENTILHA; Características: Lentilha tipo 1, classe média, nova,	PCT	500,00	7,06
	pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a Presença de grãos mofados e/ou		,	. ,
	carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente.			
	Fabricado: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.			
		ıI	I	





70	IIMÃO. Comatavísticas. Limão calaca da 1º qualidada tamanha	VC	050.00	2 24
70	LIMÃO: Características: Limão galego de 1º qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, não apresentando amassados,	KG	950,00	3,34
	mofo, bolor e aspectos de deterioração. Embalagem plástica contendo			
	etiqueta com a identificação e peso do produto.			
71	MAÇÃ: Características: Maçã Fuji de 1ª qualidade, grupo rajada,	KG	10.000,00	3,97
, 1	classe de 70 a 80 mm, tipo 02. Deve apresentar as características do	110	10.000,00	3,> 1
	cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de			
	danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas			
	condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo			
	etiqueta com a identificação e peso do produto.			
72	MACARRÃO CABELO DE ANJO: Características: Massa com ovos	PCT	1.000,00	4,08
	tipo cabelo de anjo. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem		ŕ	,
	vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou			
	nociva. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações:			
	nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações			
	nutricionais. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6			
	meses.			
73	MACARRÃO DE ARROZ Características: Macarrão de arroz, sem	PCT	420,00	8,15
	ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83			
	(Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998,			
	ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz, sem ovos, sem colesterol e			
	sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica.			
	Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa			
	tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação			
	vigente, pesando 500 g. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade:			
	mínimo de 10 meses.	DOT	7 000 00	2.71
74	MACARRÃO TIPO PARAFUSO com ovos. Características: macarrão	PCT	5.880,00	2,71
	tipo parafuso (fusili) com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor,			
	manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de			
	qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no			
	mnimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data			
	de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo de 60			
	dias. Validade: mínimo de 10 meses.			
75	MAMÃO: Características: Mamão-formosa, de 1º qualidade, grau	KG	4.000,00	2,89
10	médio de amadurecimento, pesando de 1,5 a 2 kg, não apresentando	110	1.000,00	2,00
	mofo, bolor, amassados e aspectos de deterioração.			
76	MANGA TOMMY: Caraterísticas: Primeira qualidade, firmes, tenras,	KG	2.550,00	2,98
	sem ferimentos e defeitos. Apresentar grau de maturação tal que lhes		,	,
	permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em			
	condições adequadas para o consumo imediato. Embalagem plástica			
	contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.			
77	MARGARINA COM SAL - 500 GRAMAS - Características:	UN	100,00	4,80
	ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite			
	desnatado reconstituído, vitamina a (1.500 u.i./ 100g), estabilizantes:			
	mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de			
	poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio,			
	acidulante ácido lático, aromatizantes, antioxidantes: edtacálcico			
	dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma.			
	Não contém glúten. Embalagem: pote de polietileno resistente,			
	contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias.			
	Validade: mínimo de 6 meses.	***	7 000	
78	MELANCIA Características: Melancia redonda, graúda, de primeira,	KG	5.000,00	1,76
	livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes,			
	devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta,			
	pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo			





	etiqueta com a identificação e peso do produto.			
79	MELÃO Características: Melão redonda, graúda, de primeira, livre de	KG	5.000,00	2,98
	sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo			
	ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Embalagem			
	plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	TINI	2 000 00	20.07
80	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE MINGAU DE	UN	2.000,00	39,97
	CHOCOLATE Caraterísticas: contendo açúcar orgânico, leite em pó			
	integral, amido de milho, cacau em pó, extrato de malte, albumina			
	desidratada. Enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 2kg. Validade mínima de 4 meses.			
81	NATA Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias	UN	3.500,00	5,75
01	primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico,	OIN	3.300,00	3,13
	livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada			
	unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de			
	entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de			
	identificação, procedência, informação nutricional, número de lote,			
	data de validade, quantidade do produto, número do registro no			
	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.			
82	ÓLEO DE SOJA: Características: óleo de soja refinado, 100% natural,	UN	2.000,00	2,79
	não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório,		, j	,
	mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em			
	embalagens plásticas 900 ml de peso liquido. Fabricação: máximo de			
	60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.			
83	ORÉGANO: Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e	PCT	200,00	3,41
	desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico,			
	resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde			
	pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens:			
	embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade,			
	conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de			
	22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade:			
0.4	mínimo de 6 meses.	DZ	5.000,00	4.90
84	OVOS Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade,	DZ	3.000,00	4,89
	conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: Deve estar			
	embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com			
	identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária:			
	caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e			
	identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve			
	ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Validade:			
	mínimo 30 dias da data de entrega.			
85	PÃO DE CACHORRO QUENTE: Características: Pão de 50g cada,	KG	10.600,00	10,20
	novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem:			
	intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo			
	até 30 unidades por pacote, com rotulagem. Fabricação: de 1 dia.			
86	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Características: ISENTO:	PCT	420,00	16,21
	glúten, lactose. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de			
	polietileno transparente, 450 gramas por pacote. Validade: mínimo 05			
	meses.	***	7 000 00	
87	PEITO DE FRANGO sem osso. Características: congelado, sem	KG	7.000,00	7,98
	tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem			
	manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.			
	Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de			
	polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso,			
	data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de			
	Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30			
	Inspeçao reuciai (511) ou Estadual (51E). Fablicação, maximo de 50			





	1' VI'I I /' I IO D / I			
	dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em			
00	veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1.000,00	1,99
88	PEPINO: Pepino comum salada de 1ª qualidade, classe 20, categoria I – devera apresentar coloração verde claro ou escuro. Deve apresentar-	NO	1.000,00	1,99
	se com as características do cultivar bem definidas, estar			
	fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, de coloração			
	própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos,			
	fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substancias nocivas a			
	saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e			
90	peso do produto.	VC	1,000,00	5.60
89	PERA WILLIANS Características: Pera Willians, de primeira;	KG	1.000,00	5,69
	tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e			
	madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos			
	oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica contendo			
	etiqueta com a identificação e peso do produto.	****		
90	PERNIL SUÍNO: Características: congelado, sem tempero, sem osso,	KG	2.500,00	13,23
	magro, de primeira qualidade, cubos de aproximadamente 20g, sem			
	presença de gordura visível. Embalagem: primária deve estar intacta,			
	acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 1 kg. No			
	rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de			
	processamento, procedência, prazo de validade e certificado de			
	Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30			
	dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em			
	veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.			
91	PIMENTÃO VERDE: Características: O pimentão verde "médio"	KG	1.000,00	3,49
	possui comprimento maior ou igual a 10cm e menor que 15cm. Deve			
	apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com			
	colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e			
	doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			
	Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do			
	produto.			
92	REPOLHO ROXO Características: roxo, em unidades com peso entre	UN	1.000,00	2,49
	1100 e 2500 gramas cada. Deve apresentar as características do			
	cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de			
	danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas			
	condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo			
	etiqueta com a identificação e peso do produto.			
93	REPOLHO VERDE Características: Verde, em unidades com peso	UN	1.600,00	2,49
	entre 1100 e 2500 gramas cada. Deve apresentar as características do		,	_, . ,
	cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de			
	danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas			
	condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo			
	etiqueta com a identificação e peso do produto.			
94	SAL refinado iodado: Características: não deve apresentar sujidade,	KG	1.000,00	0,99
74	umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: intacta,	17.0	1.000,00	0,77
	acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg			
	de peso liquido. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de			
	11 meses.			
05		LINIT	2 000 00	1 40
95	SALSA: Características: Deve apresentar as características do cultivar	UNI	3.000,00	1,49
	bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos			
	mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas			
	condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo			
	etiqueta com a identificação do produto.			
96	SALSICHA HOT DOG: Características: Carne mecanicamente	KG	500,00	7,49
	separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru,			
	proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina,			





103	Características: grupo farinha seca, subgrupo extra fina, classe branca. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	NU	1.000,00	4,43
102	VINAGRE DE ÁLCOOL: Características: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 8 meses. FARINHA DE MANDIOCA: FARINHA DE MANDIOCA	UNI	500,00	1,55
101	VAGEM: Características: Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	200,00	4,49
100	UVA RUBI: Características: Uva rubi, nacional, de primeira, tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	3.000,00	5,98
99	TOMATE: Características: Tomate grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento ("tomate salada"), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	7.000,00	3,79
98	TANGERINA PONKAN: Características: Ponkan deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A polpa deve estar intacta e firme. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	5.500,00	2,89
97	SUCO DE UVA INTEGRAL Característica : Ingredientes: uva da variedade bordo. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado. Embalagem 1,5L. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano	UNI	3.900,00	14,62
	condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325) estabilizantes: Tripolifosfato de sódio (INS 451i), polifosfato de sódio (INS 452i) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450i). Aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, naturais e idêntico ao natural de pimenta da Jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante eritorbato de sódio(INS 316), conservador nitrito de sódio (INS 250) e corante urucum (160b) NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 3kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 10 dias. Validade: mínimo de 45 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.			

TOTAL COTA PRINCIPAL: R\$ 1.735.295,10





MATERIAIS LICITADOS - PROPOSTA Nº 2 – COTA RESERVADA PARA ME/ EPP

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo
1	ABACAXI Características: abacaxi pérola ou hawaí: de primeira; graudo. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	2.500,00	3,98
2	ABÓBORA Tetsukabuto: Características: Abóbora Tetsukabuto com peso entre 600gr a 1,8Kg, de 1ª qualidade, com coloração e sabor característico da variedade, sem danos mecânicos ou lesões causada por doenças e/ou ataque de insetos. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	1.700,00	1,79
3	ABOBRINHA BRASILEIRA Características: Abobrinha brasileira, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.	KG	1.000,00	2,59
4	ACELGA: Características: mineira, com folhas íntegras, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	1.000,00	1,98
5	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS Mistura em pó para o preparo de achocolatado com malte e ovos enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 1kg. Validade mínima para entrega 6 meses.	KG	3.000,00	13,95
6	ACHOCOLATADO EM PÓ Características: instantâneo, a base de cacau em pó, enriquecido com Vitaminas. Não contém Glúten. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de 1 Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	3.960,00	14,99
7	AÇÚCAR: Características: refinado. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	4.000,00	1,79
8	AIPIM DESCASCADO E HIGIENIZADO: Características: Aipim de 1ª qualidade, descascado, cortado em toletes e higienizado, de fácil cozimento e congelado através do sistema "congelamento rápido", ou ainda, acondicionado em embalagens à vácuo. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, contendo entre 1kg. A embalagem deverá estar rotulada conforme a legislação vigente, contendo informações nutricionais, peso, data de embalagem e prazo de validade. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	1.000,00	4,69





9	ALFACE: Características: Alface lisa, pesando entre 100 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.	3.000,00	2,26
10	ALHO: Características: Alho Nobre. Características Técnicas: Tipo especial, Classe 6. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	630,00	19,15

TOTAL COTA RESERVADA R\$ 149.467,90

2. <u>DO PRAZO, FORMA DE ENTREGA E LOCAL DE ENTREGA:</u>

- **2.1** Os materiais deverão ser entregues em suas embalagens de origem, acompanhadas da Nota Fiscal;
- **2.1.1** Os materiais entregues serão objetos de conferência pela Contratante.
- **2.2** Os materiais deverão ser entregues de acordo com as marcas apresentadas nas Autorizações de Fornecimento;
- **2.3** Substituir os materiais entregues com eventuais defeitos de fabricação, adulteração de qualidade/quantidade ou eventual alteração em suas características, vencido o prazo de sua validade, sem qualquer ônus à Contratante, a contar da data de recebimento da notificação formal da Contratante;
- **2.4 -** Os produtos licitados deverão ser entregues nas escolas da rede municipal de ensino do município de Bombinhas, localizadas nos bairros Centro, Bombas, José Amândio, Zimbros, Morrinhos, Canto Grande e Mariscal, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento pela(s) adjudicatária(s);
- **2.4.1** A mercadoria acima relacionada deverá ser entregue diretamente em cada unidade Escolar, quinzenalmente os alimentos NÃO PERECÍVEIS (enlatados, chá, sucos e demais gêneros que possuem tempo de durabilidade longo e não precisam ser mantidos sob refrigeração, congelamento ou aquecimento); e 1 (uma) vez por semana os alimentos PERECÍVEIS (pão, ovos, frutas/verduras e demais gêneros que devem ser mantidos em condições especiais de temperatura para a sua conservação), separada e embalada por unidade escolar, sempre às segundas-feiras pela manhã, com exceção dos feriados.
- **2.5** Os materiais licitados deverão ser fornecidos de forma parcelada, sendo o início das entregas no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento pela(s) adjudicatária(s).
- **2.6** Acondicionar os materiais em embalagem adequada, preferencialmente que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.
- **2.7** Todos os materiais ofertados deverão obedecer às especificações técnicas e legislações pertinentes quando normatizados.
- **2.8** Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.





- **2.9** Toda proposta entregue será considerada com prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação, salvo se da mesma constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo.
- **2.10** A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- **3.1.** Manter durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação;
- 3.2. Fornecer e arcar com todas as despesas relativas ao fornecimento dos materiais licitados;
- 3.3. Iniciar as entregas dos materiais licitados no prazo máximo de 10 (dez) dias.
- **3.4.** Os materiais deverão ser entregues conforme descrito neste Termo de Referência Anexo I.
- **3.5.** Substituir os materiais que não estiverem de acordo com o Edital e seus Anexos, ou apresentar alguma irregularidade, sem qualquer ônus à Contratante.
- **3.5.1** O prazo máximo para a substituição dos materiais mencionados no item anterior é de 02 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação emitida pelo Fundo Municipal de Educação.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **4.1.** Efetuar o pagamento à empresa ganhadora conforme estabelecido no instrumento convocatório;
- **4.2.** Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que não estiverem de acordo com as especificações do Edital.

5. DA FORMA DE PAGAMENTO:

- **5.1.** O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após a entrega dos materiais mediante a apresentação da Autorização de Fornecimento, acompanhada da Respectiva **Nota Fiscal** com o devido aceite;
- **5.2**. A Prefeitura de Bombinhas reserva-se no direito de somente efetuar o pagamento à empresa ganhadora, quando esta houver entregado os produtos conforme cláusulas contratuais.





ANEXO II

MODELO DO DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO PRESENCIAL Nº. ____/2018 - FMEDUCA

Através da presente, credenciamos o (a) Senhor (a)			
portador (a) da Cédula de Identidade Nº.	e	CPF	sob N°.
, a participar da licitação instaurada pela Prefe	eitura	a Mur	nicipal de
Bombinhas, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, na qualidade de l	REPI	RESE	NTANTE
LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em no	me	da	empresa
, CNPJ,		com	sede
bem como formular propostas/lances verbais, reco	rrer e	e prati	car todos
os demais atos inerentes ao certame.			
		Loc	cal e data.

NOME, RG, CPF E ASSINATURA DO REPRESENTANTE CARIMBO DA EMPRESA

• Este documento deverá ser apresentado na fase de credenciamento e fora de qualquer envelope.





ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

Licitante (1	nome,	CNPJ),	sediad	a na	Rua				, n'		_,	bairro
,	cidade _			, est	tado _					_, decla	ra,	sob as
penas da lei, d	que aten	de plena	mente (os requ	isitos	de habilita	ção co	onsta	ntes do	edital	de	Pregão
n°/202	18, do	Municíp	io de	Bomb	inhas	(conforme	art.	4°,	inciso	VII d	la	Lei n°
10.520/2002).	•											
										Lo	cal	e data.

NOME, RG, CPF E ASSINATURA DO REPRESENTANTE CARIMBO DA EMPRESA

- Este anexo deve ser apresentado em papel timbrado da empresa participante do Pregão Presencial.
- Este documento deverá ser apresentado na fase de credenciamento e fora de qualquer envelope.





ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Licitante										
penas da lei										
Administra										
Declara, ta	ambém, c	jue está o	brigada s	ob as pe	nas da le	i, a decla	ırar, quan	do de	sua oco	rrência,
fatos superv	enientes	impeditiv	os de sua	a habilita	ção.					
Por ser a e	expressão	da verda	de, firma	mos a pr	esente de	eclaração	•			
									Local	e data.
	NOM	IE, RG, (URA DO		ESENTA	ANTE		
•Este anex Presencial.	o deve s	ser apreso	entado e	m papel	timbrad	o da em	npresa pa	ırticipa	nte do	Pregão





ANEXO V

DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR

Obs.: Este anexo deve ser apresentado em papel timbrado da empresa participante do Pregão Presencial.

Declaramos para fins de participação na(preencher com o tipo de
licitação) nº/ (preencher o nº da licitação) que a empresa,
CNPJ nº, cumpre o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição
Federal, ou seja, não tem em seus quadros menores de 18 (dezoito) anos executando trabalho
noturno, insalubre ou perigoso, ou menores de 16 (dezesseis) anos, executando qualquer
trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

A empresa está ciente de que o descumprimento do disposto acima durante a vigência do contrato acarretará em rescisão deste.

Local e data.

NOME, RG, CPF E ASSINATURA DO REPRESENTANTE CARIMBO DA EMPRESA





ANEXO VI

		MODELO DA	A PROPOST	A DE PRE	ÇO	
END TELL CNP E-ML LICI - FM "AQ PAR MUN		nte licitação ten NEROS ALIMI DA MERENDA	n por objeto ENTÍCIOS (ESCOLAR I	a: COM FORI DA REDE M	NECIMENTO IUNICIPAL DE	PARCELADO E ENSINO DO
M	ENOR PREÇO POI					
	ES	SPECIFICAÇÃO PROPOST	DOS MATE			
Item	Especificação/ Descrição	Quantidade	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
					TOTAL	R\$
	PROPOS	STA Nº 2 – COTA	A RESERVAI	DA PARA M	IE/ EPP/ MEI:	
Item	Especificação/ Descrição	Quantidade	Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
					TOTAL	R\$
Prazo Prazo Valid Os p abatin come sobre	r total por extenso: para Pagamento: de Entrega: ade da proposta: preços cotados são mentos, impostos, ta rciais, assim como o a contratação. b:	fixos e irreajusta ixas e encargos despesas com tra	áveis, neles j sociais, obriga nsportes e des	á estão incl ações trabalh locamentos o	istas, previdenci e outras quaisqu	árias, fiscais e

NOME, RG, CPF E ASSINATURA DO REPRESENTANTE CARIMBO DA EMPRESA

• Este anexo deve ser preenchido e apresentado em papel timbrado da empresa participante do Pregão Presencial.





ANEXO VII

(Modelo a ser preenchido pela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte)

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Nome da empresa, qualificação, endereço, inscrita no CNPJ, neste ato representada por _______, portador de Cédula de Identidade, inscrito no CPF, DECLARA, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do artigo 3º da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do artigo 3º da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação, em cumprimento ao artigo 32, §2º, da Lei nº 8.666/93.

Local e data.

NOME, RG, CPF E ASSINATURA DO REPRESENTANTE E DO CONTADOR RESPONSÁVEL CARIMBO DA EMPRESA E DO CONTADOR

- Este anexo deve ser apresentado em papel timbrado da empresa participante do Pregão Presencial.
- Este documento deverá ser apresentado junto ao Credenciamento.





ANEXO VIII

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2018 - FMEDUCA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2016 - FMEDUCA

VAI	AID A	ADE: 12	2 (doze	e) mes	es									
Aos		(_) dias	do m	ês de		de 2018	(dois	mil e d	ezoito)	, no Pa	aço N	Munici	pal, a
Secr	etari	a de A	dminist	ração	por seus	repre	sentante	s non	neados,	nos ter	mos d	o art	i. 15 d	a Lei
Fede	ral 8	3.666, d	e 21 de	junh	o de 1993	, e alt	erações.	e das	demais	norma	s lega	is ap	licávei	s, em
face	da	classif	icação	das	propostas	apre	esentada	s no	Pregão	Prese	encial	N^{o}	006/20)18 –
FME	DU	CA, Ata	a de jul	gamer	nto de pre	ços, h	omolog	ada pe	ela Exm	a. Sra. l	Rosân	gela	Eschb	erger,
Secr	etári	a de A	Adminis	stração	o, RESO	LVE	registra	r os	preços	para a	ı aqui	sição	o dos	itens
conf	orme	e consta	a no Ai	nexo	I, que pa	ssa a	fazer pa	irte de	esta, ten	do sido	o, os 1	eferi	dos p	reços,
ofere	ecido	s pelas	empres	sas cu	jas propo	stas fo	ram cla	ssifica	adas no	certame	acim	a nur	nerado).

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1. REGISTRO DE PREÇO – "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICIPIO DE BOMBINHAS," CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESCRITOS NO ANEXO I DESTE EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 006/2018 – FMEDUCA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

- **1.** A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura, nos termos da legislação vigente.
- 2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o órgão contemplado nesta Ata não estará obrigado a adquirir os materiais referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **1.** A presente ata de registro de preços poderá ser usada por todos outros órgãos não previstos na presente licitação, desde que autorizados pela SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.
- **2.** O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o informado, de acordo com a respectiva classificação conforme abaixo especificado:

EMPRESA REGISTRADA:

REPRESENTANTE:

CNPJ N°:





ENDEREÇO:
CEP:
TELEFONE/FAX:
EMATI.

Item	Descrição Resumida	Unid.	Quantidade registrada	Valor unitário registrado
01				

3. Em cada entrega dos materiais decorrentes desta Ata será observada, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Pregão Presencial Nº 006/2018 – FMEDUCA, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

- **1.** Os preços propostos serão fixos e irreajustáveis, onde já estarão inclusos o transporte até os locais de destino, mão de obra agregada, todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais e eventuais isenções), leis sociais, administração, lucros e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital;
- **2.** LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA: Os materiais licitados deverão ter início de suas entregas em até **10** (**dez**) **dias** do recebimento da Autorização de Fornecimento, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, e deverão ser entregues conforme a quantidade, condições e locais estabelecidas pelo Fundo Municipal de Educação e Anexo I do presente Edital.
- **3.** Os materiais deverão ser entregues em suas embalagens de origem, acompanhadas da Nota Fiscal:
- **4.** Os materiais deverão ser entregues de acordo com as marcas apresentadas nas Autorizações de Fornecimento;
- **5.** Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- **6.** Toda proposta entregue será considerada com prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação, salvo se da mesma constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo.
- 7. A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- **8.** A inobservância das determinações acima implicará na desclassificação da proponente, exceto no que tange a questões meramente formais, que serão analisadas e decididas caso a caso.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO





- 1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após a entrega dos materiais mediante a apresentação da Autorização de Fornecimento, acompanhada da Respectiva Nota Fiscal com o devido aceite:
- 2. A Prefeitura de Bombinhas reserva-se no direito de somente efetuar o pagamento à empresa ganhadora, quando esta houver cumprido com o objeto deste edital conforme cláusulas contratuais.
- **3.** Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, não caracterizando atraso por parte do Município.
- 4. Não haverá sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- **1.** O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o fornecimento dos materiais juntamente com a Nota Fiscal com aceite no verso, no que couber, por cada órgão usuário desta Ata.
- **2.** As entregas se darão conforme as solicitações do Fundo Municipal de Educação e Anexo I, deste Edital, Pregão Presencial **N.º 006/2018 FMEDUCA**, e deverá ser entregue no almoxarifado, situado no térreo do prédio da Administração Pública, localizado na Av. Baleia Jubarte, nº 328, bairro José Amândio, Bombinhas/SC, ou em qualquer outro lugar determinado pelo Fundo Municipal de Educação.
- **2.1**. A Contratada ficará obrigada a atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata.
- **3.** Substituir o material, objeto de licitação, que estiver em desacordo com o estabelecido no Edital e seus anexos, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, independentemente das penalidades cabíveis, sem ônus à Contratante.
- **4.** Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação e emissão da Autorização de Fornecimento, correspondente a cada dotação orçamentária.
- **5.** A empresa vencedora, quando do recebimento da Autorização de Fornecimento, deverá colocar na cópia que necessariamente a acompanhar, a data e hora em que o recebeu, além da identificação de quem a recebeu.
- **6.** Acondicionar os materiais em embalagem adequada, preferencialmente que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.
- **7.** Todos os materiais ofertados deverão obedecer às especificações técnicas e legislações pertinentes quando normatizados.
- **8.** A cópia da Autorização de Fornecimento referida no item anterior deverá ser devolvida para o requisitante, a fim de ser anexada aos processos correspondentes.
- **9.** Os produtos licitados deverão ser entregues nas escolas da rede municipal de ensino do município de Bombinhas, localizadas nos bairros Centro, Bombas, José Amândio, Zimbros, Morrinhos, Canto Grande e Mariscal, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento pela(s) adjudicatária(s);
- **9.1** A mercadoria relacionada na tabela do Anexo I deste Edital deverá ser entregue diretamente em cada unidade Escolar, quinzenalmente os alimentos NÃO PERECÍVEIS (enlatados, chá, sucos e demais gêneros que possuem tempo de durabilidade longo e não precisam ser mantidos sob refrigeração, congelamento ou aquecimento); e 1 (uma) vez por semana os alimentos PERECÍVEIS (pão, ovos, frutas/verduras e demais gêneros que devem





ser mantidos em condições especiais de temperatura para a sua conservação), separada e embalada por unidade escolar, sempre às segundas-feiras pela manhã, com exceção dos feriados.

- 10 Acondicionar os materiais em embalagem adequada, preferencialmente que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.
- 11 Todos os materiais ofertados deverão obedecer às especificações técnicas e legislações pertinentes quando normatizados.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS FORNECEDORAS

- 1. <u>Cumprir todas as disposições constantes do Pregão Presencial Nº 006/2018 FMEDUCA, e</u> seus Anexos;
- 2. Fornecer e arcar com as despesas relativas ao fornecimento dos materiais, até os locais designados para a entrega;
- 3. Entregar os materiais licitados dentro dos prazos estabelecidos no Edital;

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **3.1.** Efetuar o pagamento à empresa ganhadora conforme estabelecido no instrumento convocatório;
- **3.2**. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que não estiverem de acordo com as especificações do Edital.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

- **1.** A recusa injustificada de entrega do objeto desta licitação pelas empresas com propostas classificadas na licitação e indicadas para registro dos respectivos preços ensejará a aplicação as penalidades enunciadas na Lei municipal Nº 1054/2008, Decreto Municipal Nº. 1243/2009, na Lei Nº. 10.520/02 e, subsidiariamente na Lei Federal Nº. 8.666/93, e alterações, a critério da Administração.
- **2.** A recusa injustificada, das detentoras desta Ata, em retirar a Autorização de Fornecimento no prazo de 01 (um) dia útil, contado a partir da convocação, implicará na aplicação da multa de 10% (dez por cento) do valor da mesma.
- **3.** Pela inexecução total ou parcial de cada pedido representado pela Autorização de Fornecimento, a Administração poderá aplicar, à detentora da ata, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:
- **4.** Multa:
- **4.1.** De 01% (um por cento) do valor total da Autorização de Fornecimento, para cada dia de atraso na entrega dos materiais;
- **4.2.** De 05% (cinco por cento) do valor remanescente da Autorização de Fornecimento, em qualquer hipótese de inexecução parcial, ou de qualquer outra irregularidade.
- **4.3.** De 10% (dez por cento) do valor total da Autorização de Fornecimento, em caso de rescisão contratual por inadimplência da detentora da ata.





- **5.** As importâncias relativas a multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da ata, podendo, entretanto, conforme o caso, processar-se a cobrança judicialmente.
- **6.** As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, prevista na Lei N° . 10.520/02 e, subsidiariamente na Lei n° 8.666/93 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

- **1.** Considerando o prazo de validade estabelecido no item 1 da Cláusula Segunda da presente Ata, e, em atendimento ao §1°, artigo 28, da Lei Federal N°. 9.069, de 29.6.1995 e demais legislação, é vedado qualquer reajustamento de preços antes do prazo de um ano da apresentação da proposta, nos termos do §1 1° do artigo 3° da Lei 10.192/01, que regulamenta o plano real.
- **2.** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.
- **3.** Se no decorrer dos fornecimentos oriundos da Ata de Registro de Preços ficar comprovado que os preços registrados são incompatíveis com os fixados por órgãos oficiais ou com os praticados no mercado, a Administração reserva-se o direito de aplicar o disposto no artigo 24 inciso VII da Lei Nº. 8.666/93 e alterações, efetuando a compra direta, por valor não superior ao constante da Ata de Registro de Preços. Tal comprovação será feita através de tabelas oficiais e/ou cotações de mercado. Este procedimento será adotado após o cumprimento do disposto no item 14.2 do Edital Nº 006/2018 FMEDUCA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. O objeto desta Ata de Registro de Preços será recebido pelo requisitante consoante o disposto no artigo 73 da Lei Federal Nº. 8.666/93 e alterações e demais normas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PRECOS

- 1. A ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:
 - **1.1.** Pela Administração, quando:
 - **1.1.1.** A detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Precos:
 - **1.1.2.** A detentora não retirar a Autorização do Fornecimento no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;
 - **1.1.3.** A detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
 - **1.1.4.** Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;
 - **1.1.5.** Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
 - **1.1.6.** Por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;





- **1.2.** A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item 1.1 será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.
- **1.3.** No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado, considerando-se cancelado o preço registrado após 01(um) dia da publicação.
- **1.4.** Pelas detentoras, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços.
 - **1.4.1.** A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 10 (dez) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula Nona, caso não aceitas as razões do pedido.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA AUTORIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO E EMISSÃO DAS AUTORIZAÇÕES DE FORNECIMENTO

1. A emissão das Autorizações de Fornecimento, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante, quando da solicitação dos itens.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 1. Integram esta Ata, o Edital N° 006/2018 FMEDUCA, e seus anexos, a proposta das empresas classificadas no referido certame.
- **2.** Fica eleito o foro da Comarca de Porto Belo/SC para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.
- **3.** Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis Nº. 10.520, de 17 de julho de 2.002 e alterações, Lei municipal Nº 1054/2008, Decreto Municipal Nº. 1243/2009 e subsidiariamente a Lei Nº. 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações e demais normas aplicáveis.

Bombinhas.	de	de 2018.

ROSÂNGELA ESCHBERGER Secretária de Administração