



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**EDITAL DE LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO N° 011/2019 –  
FMEDUCA**

O Pregoeiro designado pela Portaria nº 19.001/2019 de 18 de fevereiro de 2019, da Secretaria Municipal de Administração do Município de Bombinhas, torna público que às **13h30min do dia 28 (vinte e oito) de maio de 2019**, na Sala de Reunião da Comissão Municipal de Licitações, situada na sede do Paço Municipal, situado na Rua Baleia Jubarte, 328, bairro José Amândio, cidade de Bombinhas, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **"MENOR PREÇO GLOBAL"**, cujo objeto é – **"CONTRATAÇÃO DE EMPRESA TERCEIRIZADA PARA SUPRIR A NECESSIDADE DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E TECNOLÓGICO LEONEL DE MOURA BRIZOLA,"** conforme especificações e quantitativos descritos no presente Edital e em seu Anexo I. O presente certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei Federal nº 10.520/2002, de 17/07/2002, pela Lei nº 8.666/93, de 21/06/93, com as devidas alterações e Lei Complementar 123 de 14/12/2006 e demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e seus anexos.

**1. LICITAÇÃO MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL** – A presente licitação tem por objeto a **"CONTRATAÇÃO DE EMPRESA TERCEIRIZADA PARA SUPRIR A NECESSIDADE DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E TECNOLÓGICO LEONEL DE MOURA BRIZOLA,"** conforme especificações e quantitativos descritos no Anexo I deste Edital.

**1.1** O valor máximo previsto para a presente licitação é de R\$ 1.942.365,00 (um milhão, novecentos e quarenta e dois mil trezentos e sessenta e cinco reais).

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:**

**2.1.** A presente licitação destina-se a todas as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constantes neste edital e seus anexos.

**2.2.** Serão admitidos a participar os que estejam legalmente constituídos para os fins do objeto pleiteado.

**2.3.** 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 o Município de Bombinhas, nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei nº 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 enquadre nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/1993.

**3. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:**

**3.1** Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do presente pregão, protocolizando o pedido até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, no endereço discriminado no cabeçalho deste Edital, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**3.2** Caso seja acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

**4. DO CREDENCIAMENTO:**

**4.1** É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica a representação, na presente licitação, de mais de uma empresa.

**4.2** Será admitida, em todas as etapas da licitação, a participação de no máximo um representante de cada proponente.

**4.3** 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 somente 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;

IV - 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;

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

**4.5** 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.

**4.6** O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

**4.7** 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.

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

**4.9** 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, os documentos necessários ao credenciamento **deverão ser entregue em separado dos envelopes**.

**5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**5.1** Cada licitante deverá apresentar dois conjuntos de documentos, a saber: Proposta de Preços e Habilitação.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**5.2** Os conjuntos de documentos relativos à Proposta de Preços e à Habilitação deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados, rubricados no fecho e identificados com o nome da licitante, o número do CNPJ, o número e o objeto da licitação e, respectivamente, os títulos dos conteúdos ("Proposta de Preços" e "Documentos de Habilitação"), na forma dos incisos I e II a seguir:

I – Envelope contendo os documentos relativos à Proposta de Preços:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS – PMB**

**PREGÃO Nº 011/2019 – FMEDUCA**

**LICITANTE:** \_\_\_\_\_

**Nº DO CNPJ:** \_\_\_\_\_

**ENVELOPE Nº 1 (PROPOSTA DE PREÇOS)**

II – Envelope contendo os Documentos de Habilitação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS – PMB**

**PREGÃO Nº 011/2019 – FMEDUCA**

**LICITANTE:** \_\_\_\_\_

**Nº DO CNPJ:** \_\_\_\_\_

**ENVELOPE Nº 2 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)**

**5.3** Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente, por servidor municipal devidamente designado, ou por meio de publicação em órgão de imprensa oficial.

**5.4** Visando à racionalização dos trabalhos, é necessário que a autenticação de documentos seja solicitada antes da realização da sessão de recebimento das propostas, sendo a autenticação efetuada em horário de expediente, no endereço referido no preâmbulo deste edital.

**5.5** Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração das propostas de preços.

**5.6** Para os documentos sem validade expressa, considerar-se-á 90 (noventa) dias, contados da data de sua emissão.

**5.7** Os documentos não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante do processo licitatório.

**5.8** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

## **6. DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE Nº 1)**

**6.1** A proposta de preços, entregue no **ENVELOPE Nº 1 (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 ou identificado com o carimbo padronizado do CNPJ, sem ressalvas, emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, com descrição detalhada do objeto ofertado, contendo a quantidade, o preço unitário e total, em moeda corrente nacional, com somente 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.

**6.1.1** 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;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**6.1.2** Não serão aceitas propostas que contenham descrição DO OBJETO do tipo “conforme descrito no edital”, ou em desacordo com o objeto licitado.

**6.1.3** No caso de produtos ou serviços não passíveis de classificação por Marca, o campo referente poderá ser preenchido com a informação “Não Consta”;

**6.1.4** Havendo dúvida, e não sendo esclarecida pelo representante credenciado, prevalecerão as descrições e os preços apresentados na proposta comercial.

**6.1.5** 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.

**6.1.6** A falta de rubrica, data e/ou assinatura na proposta somente poderá ser suprida por representante da proponente, com poderes para tal fim, que esteja presente na reunião de abertura dos envelopes.

**6.2 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:** O pagamento será efetuado através de Depósito na Conta Bancária, indicada na Nota Fiscal Eletrônica, em até 30 (trinta) dias após a prestação dos serviços licitados mediante a apresentação da Autorização de Fornecimento, acompanhada da Respectiva Nota Fiscal com o devido aceite;

**6.3 LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA:** Os serviços serão prestados no CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E TECNOLÓGICO LEONEL BRIZOLLA NO MUNICÍPIO DE BOMBINHAS em quantidade e condições estabelecidas na Autorização de Fornecimento e Anexo I deste Edital, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas no mesmo.

**6.4** Todo o serviço licitado ou parte do mesmo que apresentar alguma inconformidade com o presente Edital e seus Anexos, irregularidades, insegurança ou risco ao público, deverá ser substituído ou refeito, em condições perfeitas de fornecimento, num prazo de tempo útil, sem qualquer ônus ou ressarcimento por parte da Contratante.

**6.5** 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.

**6.6** A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

**6.7** 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.

**6.8** A proposta deverá vir acompanhada da respectiva planilha de custos que a determinou a fim de demonstrar se a proposta é exequível, nos termos do art. 44, §3º da Lei Federal nº 8.666/1993 (com suas posteriores alterações), conforme modelos constantes dos Anexos VI.1, VI.2, VI.3, VI.4 e VI.5.

**6.8.1.** As planilhas de custos deverão ser elaboradas considerando os custos para uma refeição para cada tipo de serviço.

**6.9.** Para a composição de custos deverá ser respeitado a Convenção Coletiva de Trabalho do Sindicato dos Empregados nas Empresas de Refeições Coletiva

**7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 2):** O envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os seguintes documentos, necessários à habilitação do licitante:



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**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;

**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.

**7.1** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por ocasião da participação do certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação relativo ao de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**7.2** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação - parágrafo I, art. 43, da LC 123/2006.

**7.3** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado a 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.

**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.
- II - Prova de possuir capital social integralizado de, no mínimo, de 10% do valor do Contrato, admitida a sua atualização através de índices oficiais, conforme previsto no § 3º do art. 31 da Lei Federal nº 8.666/1993.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

Não será permitido em hipótese alguma a participação de empresas cuja atividade não seja compatível com o objeto licitado, devendo tal comprovação ser feita no ato do credenciamento, através do contrato social ou outro documento equivalente.

É obrigatório registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas 10ª região, com a respectiva anuidade quitada, e registro/averbação de atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades e registro junto ao Conselho Regional de Administração – CRA-SC.

Necessário responsável técnico, nutricionista, com comprovação de inscrição no Conselho Regional de Nutrição – CRN10, no mínimo 30h.

Apresentação de 1(um) ou mais atestados de capacidade técnica, concedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante tenha executado de forma satisfatória serviços compatíveis com o objeto desta contratação.

OBS: O atestado de capacidade técnica deverá conter no mínimo, as seguintes informações:

- 1) Identificação da pessoa jurídica e do responsável pela emissão do atestado com identificação da licitante;
- 2) Descrição clara dos serviços prestados no fornecimento de alimentação escolar;
- 3) Conjuntamente ou não, comprovem capacidade técnica e operacional no preparo de alimentação, com fornecimento de no mínimo 2.250 (dois mil duzentas e cinquenta) merendas dia.
- 4) Quando os atestados se referirem a local cuja jurisdição não seja de competência do CRN10, deverão estar averbados pelo referido Conselho Regional;
- 5) Alvará de funcionamento emitido pela Prefeitura do Município da Sede da licitante e Licença Funcionamento na área de alimentos, emitido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da sede da licitante.
- 6) A Licitante deverá comprovar possuir, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior – profissional Nutricionista, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, que deverá permanecer no quadro durante a execução do contrato, devidamente inscrito na entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas);
- 7) Relação da equipe técnica da empresa licitante acompanhada dos respectivos currículos, bem como comprovação do vínculo empregatício, devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, comprovados através de carteira profissional e/ou registro de empregados.

**DECLARAÇÕES:**

I – Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, podendo ser utilizado o 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), podendo ser utilizado o



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



modelo constante no **Anexo V** deste Edital.

III - Apresentação de declaração de conhecimento do local de prestação dos serviços e todos dados necessários à execução dos serviços.

**7.4** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.

## **8. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES**

**8.1** No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos representantes das licitantes e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o Pregoeiro receberá dos representantes credenciados, em envelopes distintos, devidamente fechados e rubricados nos fechos, as propostas de preços e a documentação exigida para habilitação das licitantes, registrando em ata a presença dos participantes, sendo vedada a remessa postal das propostas.

**8.2** Declarada a abertura da sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes.

**8.3** Serão abertos inicialmente os envelopes contendo as Propostas de Preços, sendo feita a sua conferência e posterior rubrica.

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

## **9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA HABILITAÇÃO**

**9.1** O Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preços para o fornecimento do objeto da presente licitação, e os respectivos valores ofertados.

**9.2** No julgamento será levado em consideração o critério de seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, determinando que será classificada a licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações do Edital e oferecer, o menor preço.

**9.3** Será desclassificada a proposta que, para sua viabilização, necessite de vantagens ou subsídios que não estejam previamente autorizados em lei e à disposição de todos os concorrentes.

**9.4** Serão desclassificadas as propostas que estiverem em desacordo com o artigo 4º da Lei 10.520/2002.

Art. 4º A fase externa do pregão será iniciada com a convocação dos interessados e observará as seguintes regras:

VIII – no curso da sessão, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor;

**9.5** Caso não haja, no mínimo, 03 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará e proclamará as melhores propostas subsequentes, até que haja no máximo 3 (três) licitantes classificadas, quaisquer que sejam os preços ofertados, conforme disposto no inciso IX do artigo 4º da Lei 10.520/2002.

**9.6** Às licitantes classificadas será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.

**9.7** O Pregoeiro convidará todas as licitantes classificadas, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir da proposta classificada de maior preço, em ordem decrescente de índice.

**9.8** A desistência em apresentar lance verbal, quando feita à convocação pelo Pregoeiro, implicará na impossibilidade da licitante futuramente efetuar novos lances.

**9.9** Caso não mais se realize lance verbal, será encerrado a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**9.10** O Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentados pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus anexos, decidindo motivadamente a respeito.

**9.11** Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

**9.12** Constatado o atendimento pleno às exigências do Edital, será declarada a licitante vencedora, sendo-lhe adjudicado pelo Pregoeiro o objeto da presente licitação.

**9.13** Caso os dados e informações constantes no processo não atendam aos requisitos estabelecidos no item 7 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por meios eletrônicos hábeis de informações;

**9.14** 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;

**9.15** 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.

**9.16** Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicada o objeto do certame.

**9.17** Emitido o laudo de classificação da licitante vencedora, ficam as demais empresas intimadas para, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas úteis, querendo, apresentar manifestação, ficando a amostra bem como o laudo, disponíveis para consulta no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Bombinhas.

**9.18** O Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante para que seja obtido preço melhor, nas situações previstas nos subitens.

**9.19** Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.

**9.20** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta. Em caso de divergência entre informações contidas nos documentos exigidos pelo Edital e em outros apresentados, porém não exigidos, prevalecerão às primeiras.

**9.21** Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, em que serão registradas as ocorrências relevantes e, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, pelos licitantes presentes e pela equipe de apoio.

## **10. DAS CONDIÇÕES GERAIS A SEREM ATENDIDAS:**

**10.1** A(s) empresa(s) Adjudicatária(s) fica(m) obrigada(s) a:

- a) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.
- b) Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar-lo de acordo com as normas vigentes e/ou instruções deste Edital e seus anexos.
- c) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste Edital, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido.
- d) Manter a regularidade no cadastramento do Departamento de Compras até a data de pagamento.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



- e) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento dos produtos, objeto da presente licitação, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor da Nota de Empenho.

**10.2** Mediante acordo das partes poderá haver supressões de quantitativos em percentual superior a 25% do valor inicial do contrato.

### **11. DO PAGAMENTO:**

**11.1** O pagamento pelo objeto deste Edital será efetuado em moeda nacional, através de depósito em qualquer agência da rede bancária, desde que vinculada ao sistema de compensação de cheques, até o 30º (trigésimo) dia ao do fornecimento dos serviços pela(s) licitante(s) vencedora(s) e da Nota Fiscal, que deverá ser devidamente atestada pela Fiscalização, nos termos da Lei nº 4.320/1964.

**11.2** Nenhum pagamento será efetuado à Adjudicatária enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplemento Contratual.

**11.3** As despesas decorrentes do objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento do ano de 2019, conforme fonte de recurso abaixo especificado: 3.3.90.39.41.00.00.00 (25 e 75/2019).

### **12. DA FISCALIZAÇÃO**

**12.1** O fornecimento dos serviços pela empresa vencedora será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do Fundo Municipal de Educação, devidamente designado pela CONTRATANTE.

### **13. DAS PENALIDADES**

**13.1** Em caso do licitante vencedor recusar-se a cumprir o objeto injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, garantido o direito ao contraditório e a ampla defesa.

**13.2** As penalidades referidas no caput do artigo 81, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, não se aplicam às demais licitantes que forem convocadas nos termos deste Edital, conforme a ordem de classificação das propostas, que não mais aceitarem o objeto da licitação.

**13.3** O licitante que deixar de entregar documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do compromisso, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com esta Administração e, se for o caso, será descredenciado no Departamento de Compras, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais;

**13.4** As penalidades de que tratam o subitem anterior, serão aplicadas na forma abaixo:

- a) Deixar de entregar documentação exigida para o certame, retardar a execução do seu objeto e não manter a sua proposta, ficará impedido de licitar com esta Administração por até 90 (noventa) dias;
- b) Falhar ou fraudar na entrega dos produtos ficará impedido de licitar com esta Administração pelo período de 90 (noventa) dias até 02 (dois) anos;
- c) Apresentação de documentação falsa, cometer fraude fiscal e comportar-se de modo inidôneo, será descredenciado do Departamento de Compras pelo período de 02 (dois) a 05 (cinco) anos;

**13.5** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Departamento de Compras e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**13.6** A CONTRATADA ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a prévia defesa, pela inexecução total ou parcial do Edital:

I – advertência;

II – multa(s), que deverá (ão) ser recolhida(s) em qualquer agência integrante do sistema de compensação por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Secretaria Municipal da Fazenda:

a) de 0,1% (um décimo por cento) do valor da Nota de Empenho, por dia de atraso por descumprimento dos prazos de entrega dos produtos, previstos neste Edital;

b) de 2% (dois por cento) do valor da Nota de Empenho por infração a qualquer condição estipulada no Edital, aplicada em dobro na reincidência.

**13.7** As multas aplicadas deverão ser recolhidas para a Secretaria Municipal da Fazenda no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação, podendo a Administração cobrá-las judicialmente, segundo a Lei nº 6.830/80, com os encargos correspondentes.

**13.8** Além das multas estabelecidas, a Administração poderá recusar o serviço, se a irregularidade não for sanada, podendo ainda, a critério da mesma, a ocorrência constituir motivo para aplicação do disposto nos incisos III e IV do artigo 87, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Edital.

**13.9** Ficarão ainda sujeitos às penalidades previstas nos incisos III e IV do artigo 87, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, e a critério da Administração, os profissionais ou as empresas que praticarem os ilícitos previstos no artigo 88 do mesmo diploma legal.

**13.10** Para as penalidades previstas nos subitens 15.1 a 15.8 será garantido o direito ao contraditório e ampla defesa.

**13.11** As penalidades só poderão ser relevadas nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente justificados e comprovados, a juízo da Administração.

## **14. DOS RECURSOS**

**14.1** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias, para apresentação das razões do recurso, no qual poderá juntar memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

**14.2** A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso.

**14.3** O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

**14.4** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**14.5** A petição poderá ser feita na própria sessão de recebimento, e, se oral, será reduzida a termo em ata.

**14.6** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Superior homologará o resultado da licitação.

**14.7** Dos atos da Administração, após a Adjudicação, decorrentes da aplicação da Lei no 8.666/93, caberá:

I – recurso, dirigido a Autoridade Superior, por intermédio do Pregoeiro, interposto no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da intimação do ato, a ser protocolizado no endereço referido no subitem 15.13 deste Edital, nos casos de:

a) anulação ou revogação da licitação;

b) rescisão de Contrato, a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei Nº 8.666/1993;

c) aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou multa.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



II – representação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do Contrato, de que não caiba recurso hierárquico;

III – pedido de reconsideração de decisão da Autoridade Superior, no caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no prazo de 10 (dez) dias úteis da intimação do ato.

**14.8** O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 02 (dois) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-lo devidamente informado àquela autoridade. Neste caso, a decisão deverá ser proferida dentro de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade (§ 4º do artigo 109 da Lei Nº 8.666/1993).

**14.9** A intimação dos atos referidos no inciso I do subitem 14.7, excluindo-se as penas de advertência e multa de mora, e no inciso III, será feita mediante publicação no Site do Município.

**14.10** Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

## **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**15.1** Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital, cujo desconhecimento não poderão alegar.

**15.2** A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**15.3 Fica dispensada a apresentação de qualquer documento caso já tenha sido apresentado em etapa anterior do mesmo processo licitatório.**

**15.4** Caso algum documento apresentado no processo licitatório não esteja assinado, mas havendo representante legal, o mesmo poderá ser assinado no momento da sessão.

**15.5** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente na Prefeitura Municipal de Bombinhas.

**15.6** A Prefeita Municipal de Bombinhas poderá revogar a presente licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício, ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

**15.7** É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**15.8** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

**15.9** As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração e a segurança da contratação.

**15.10** A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação.

**15.11** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para o recebimento das propostas de preços e documentos de habilitação, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**15.12** Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o juízo da Comarca de Porto Belo (SC).

**15.13** Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário, anteriormente estabelecidos.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**15.14** Os participantes da presente licitação autorizam a filmagem e gravação dos trabalhos desenvolvidos durante a sessão do Pregão.

**15.15** Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente Edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, ao Pregoeiro, no Departamento de Compras do Município de Bombinhas, situado na Prefeitura Municipal, Rua Baleia Jubarte, 328, Bairro José Amândio até 02 (dois) dias anteriores à data de abertura da licitação, as quais serão respondidas, igualmente por escrito, depois de esgotado o prazo de consulta, por meio de circular encaminhada a todos os interessados. Demais informações poderão ser obtidas pelos telefones (0-xx-47) 3393-9500 – ramais 509 ou 551 e e-mail: [compras@bombinhas.sc.gov.br](mailto:compras@bombinhas.sc.gov.br).

**15.16** Cópias do Edital e seus anexos poderão ser obtidas, no horário de atendimento ao público, de segunda a sexta-feira.

**15.17** Os casos não previstos neste Edital serão resolvidos pela Prefeita Municipal.

**15.18** 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 VI.1 - Estimativa de Custos e Formação de Preços - Serviço Tipo 01;

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

Anexo VIII – Minuta do contrato.

Anexo IX - Modelo de Declaração de manutenção de um representante no município;

Anexo X - Normas regulamentares do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/MEC);

Anexo XI – Alimentos oferecidos pelos agricultores

Anexo XII – Modelo de cardápio

Anexo XIII – Equipamentos e Utensílios Mínimos

Anexo XIV – Equipamentos Disponibilizados pela Contratante

Anexo XV – Descritivo de Gêneros Alimentícios

**Bombinhas/ SC, 08 de maio de 2019.**

**ROSÂNGELA ESCHBERGER**  
**Secretária de Administração**



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**ANEXO I**

**ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019 - FMEDUCA**

**DO OBJETO – “CONTRATAÇÃO DE EMPRESA TERCEIRIZADA PARA SUPRIR A NECESSIDADE DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E TECNOLÓGICO LEONEL DE MOURA BRIZOLA,” conforme especificações e quantitativos descritos neste Anexo**

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	ALMOÇO	UN	180.000,00	3,67	660600,00
2	LANCHE.	UN	360.000,00	3,27	1177200,00
3	LANCHE ESPECIAL	UN	3.000,00	5,26	15780,00
4	LANCHE (NECESSIDADES ESPECIAIS)	UN	1.500,00	3,59	5385,00
5	LANCHE (EJA)	UN	20.000,00	4,17	83400,00
				<b>Total</b>	<b>1.942.365,00</b>

1. A empresa será responsável pela compra de insumos, execução do cardápio, e distribuição das refeições aos alunos. Assim como todos equipamentos, utensílios e materiais de limpeza e higiene necessários para execução do serviço para os 200 dias letivos (projeto da cozinha e refeitório anexo).
2. A empresa será responsável por toda mão de obra necessária para execução de todo o serviço. Sendo necessário um nutricionista Responsável Técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas 10ª região. Caso a mão de obra se mostre insuficiente para atendimento das refeições, a licitante poderá solicitar adequação do quadro e a contratação de mais mão de obra.
3. A unidade escolar disponibilizará câmara fria com antecâmara, câmara refrigerada e câmara frigorífica em perfeitas condições de uso. Os estrados e prateleiras serão de responsabilidade da contratada. O equipamento deverá passar por manutenção preventiva semestralmente e os laudos da manutenção deverão ser apresentados a contratante. Ao final do contrato, o equipamento deverá estar em perfeitas condições de uso e higiene.
4. O sistema de exaustão na área de cocção, coifa, será fornecido e instalado pela contratante, em perfeitas condições de uso. A contratada deverá realizar manutenção preventiva e limpeza de dutos semestralmente e os laudos deverão ser apresentados à contratante. Ao final do contrato, o equipamento deverá estar em perfeitas condições de uso e higiene.
5. A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária. A empresa deverá passar por



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



inspeção da Vigilância Sanitária do município e apresentar toda documentação solicitada. A empresa deverá apresentar no órgão o contrato e o alvará sanitário de origem para solicitação da inspeção. Os custos do processo são de responsabilidade da empresa.

6. A previsão de alunos para atendimento é de 880, que estarão três (3) dias na semana em período integral e dois (2) dias em meio turno. Totalizando 9.720 refeições estimadas na semana, sendo 2640 almoços e 7080 lanches. Número de refeições podendo ser alterado conforme projeto pedagógico da escola.

7. O aluno em período integral fará um lanche matutino, almoço e um lanche vespertino. O aluno em meio turno fará apenas um lanche matutino ou vespertino, conforme projeto pedagógico.

8. A modalidade de distribuição do almoço: será entregue ao aluno o prato montado com as preparações quentes (devidamente acondicionadas em buffets aquecidos, assim como a reposição em estufas), as saladas e sobremesa serão servidas pelo próprio aluno. As refeições devem ser servidas em pratos de vidro, com garfos, facas e colheres em inox.

9. No mínimo 30% (trinta por cento) das aquisições dos gêneros alimentícios, deverão ser utilizados diretamente da agricultura familiar. Tais aquisições serão realizados em procedimentos distintos e o município fornecerá a licitante vencedora os gêneros adquiridos da agricultura familiar, cujo valor correspondente será descontado da fatura relativa ao respectivo período.

Abaixo, os itens fornecidos:

Item	Frequência de entrega	Incidência no cardápio
Polpa de fruta congelada	Quinzenalmente	1x na semana
Pão caseiro orgânico	Quinzenalmente	1x a cada 15 dias
Geleia caseira orgânica	Quinzenalmente	1x a cada 15 dias
Bolacha Caseira orgânica	Quinzenalmente	1x a cada 15 dias
Hortifrúteis orgânicos e convencionais	Semanalmente conforme safra	Conforme safra

10. A contratada deverá fornecer alimentação especial para alunos com necessidades nutricionais especiais, que estejam comprovadas através de laudo médico, como intolerância a lactose, alergia a proteína da soja, leite ou ovos, doença celíaca ou qualquer outra doença que esteja relacionada a alimentação, como diabetes, hipertensão e obesidade. Podendo ser acrescido ao valor da refeição em até 25%.

11. Atender, quando necessário, com Kit de lanches especiais para passeios fora da unidade escolar, previamente solicitado pela Secretaria da Educação (solicitar com uma semana de antecedência);



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



12. Os cardápios deverão ser elaborados conforme especificações deste termo de referência para um período mínimo de 04 (quatro semanas) submetidos à análise e aprovação da Secretaria da Educação 10 (dez) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com 72 (setenta e duas) horas de antecedência de sua implantação;

13. Produtos e/ou preparações novas, antes da implantação no cardápio oficial, deverão passar por teste de aceitabilidade conforme metodologia proposta pelo FNDE, com autorização prévia do Nutricionista da entidade executora.

14. O pagamento será efetuado por refeição executada e servida, sendo obrigatória a contagem das refeições servidas através de contagem por catracas, fichas, ou cartões fornecidos aos alunos, desde que haja forma de auditar o número total. Estes registros deverão permanecer durante toda a vigência do contrato, e apresentados sempre que solicitados. A alimentação será exclusiva aos alunos, não sendo oferecidas/cobradas refeições aos funcionários da unidade, será autorizada alimentação para funcionário apenas por solicitação da Secretaria de Educação.

15. A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo dos cardápios, tendo como base mínima às exigências nutricionais contidas na RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº 26, de 17 de junho de 2013 do PNAE; Promover a saúde dos alunos atendidos, suprimindo parcial ou integralmente suas necessidades nutricionais, através do fornecimento de alimentação adequada, sendo necessário o atendimento de 70% das necessidades dos alunos em turno integral e 30% em meio período. Sendo o cálculo do valor nutricional do cardápio obrigatório na apresentação para aprovação. Também respeitando as quantidades máximas de alimentos açucarados e industrializados.

16. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos alimentos. Os cardápios serão elaborados, considerando os gêneros alimentícios adquiridos pela Prefeitura para as unidades escolares do município (descritivo em anexo). Compete à proponente vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições.

17. No preparo das refeições, a proponente vencedora deverá utilizar gêneros de comprovada qualidade de acordo com as especificações do edital, dentro de seu prazo de validade, frescos e in natura, além de mão de obra adequada quanto as técnicas culinárias e dietéticas, higiene pessoal, vestuário adequado e mais itens observados no Manual de Boas Práticas de Manipulação

18. As despesas com a energia elétrica e água consumida para o fornecimento das refeições serão custeadas pela contratante. O gás será fornecido pela Entidade Executora, e será descontada a quantidade gasta na fatura relativa ao respectivo período.

19. A desinsetização, desratização e limpeza de caixa d'água deverá ser realizada pela contratada semestralmente e feita a apresentação dos laudos.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



20. A licitante também fornecera alguns equipamentos listados em anexo. Estes que deverão ser entregues em pleno funcionamento com manutenções preventivas e corretivas realizadas e em perfeitas condições de higiene.

21. Anexo está disposto alguns equipamentos e utensílios mínimos para funcionamento. Também anexo a planta baixa da cozinha e refeitório. A licitante vencedora deverá apresentar o projeto de mobília e equipamentos para aprovação com prazo de até 7 dias da homologação do processo. Anexo também os equipamentos disponibilizados pela licitante estes que deverão ser entregues ao final do contrato em perfeitas condições de uso e higiene.

22. A licitante vencedora deverá apresentar mensalmente junto ao faturamento uma planilha de controle de sobra limpa, sobra suja e resto ingesta de todas as refeições.

23. A unidade escolar direcionara um fiscal do serviço para acompanhamento da contagem das refeições e acompanhamento do recebimento de hortifrúteis e carnes.

### **ESTRUTURA DO CARDÁPIO**

O almoço deverá obedecer a seguinte estrutura:

- 1 salada folhosa
- 1 salada crua
- 1 salada cozida
- Arroz (parboilizado e integral 1x na semana)
- Leguminosa (feijão preto, vermelho ou carioca ou lentilha)
- 1 acompanhamento (ex: legumes, polenta, farofa, purês, macarrão)
- 1 proteína
- sobremesa 1 fruta

Os lanches:

- Pelo menos 2x na semana deverá ser servido frutas;
- Pelo menos uma vez a cada 15 dias deverá ser servido iogurte;
- Sucos: apenas naturais, polpa (agricultura familiar) ou suco de uva integral, preferencialmente sem açúcar;
- Pão caseiro orgânico agricultura familiar – 1 vez a cada 15 dias;
- Bolacha caseira orgânica agricultura familiar – 1 vez a cada 15 dias;
- Não é permitido cachorro quente e flocos de milho de açúcarado;
- Não é permitido a utilização de margarina;





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



Lanche EJA: (de segunda a quinta-feira)

- 2x na semana o lanche deverá ser composto por opções no padrão de lanches do fundamental;
- 2x na semana o lanche deverá ser composto por opção de comida salgada, pelo menos duas saladas, arroz ou similar, uma proteína. Podendo ser preparações simples, risotos, sopas e similares.

Para todas as refeições – os hortifrúteis no cardápio deverão obedecer a sazonalidade;

**Tabela de incidência e per capita**

<b>Item</b>	<b>Incidência no cardápio Fundamental</b>	<b>Incidência no cardápio EJA</b>	<b>Per capita (alimento pronto)</b>
Frutas lanche	2x semana	1x a cada 15 dias	200g
Fruta sobremesa	3x semana	-	50g
Saladas	3x semana	2x semana	20g/cada
Arroz	3x semana	1 a 2x semana	60g
Leguminosas	3x semana	1 a 2x semana	50g
Carne bovina	1x semana	1 a 2x a cada 15 dias	60g
Carne de frango	1x semana	1 a 2x a cada 15 dias	60g
Pernil de porco	1x a cada 15 dias	1x a cada 15 dias	60g
Peixe	1x a cada 15 dias	1x por mês	60g
Sucos	3 a 4x semana	1x semana	200ml
Achocolatado	1 a 2x semana	1x a cada 15 dias	200ml
Biscoitos e bolachas	1 a 2x semana	1x a cada 15 dias	50g
Iogurte	1x a cada 15 dias	1x a cada 15 dias	150g
Mingau	1x semana	1x a cada 15 dias	150g

\*Modelo de cardápio em anexo.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



---

**CARDÁPIOS LANCHE ESPECIAL / EVENTOS EXTERNOS:**

**OPÇÃO 1**

**SANDUÍCHE**

(pão presunto e queijo prato ou mussarela)

(podendo: pão francês ou pão de forma)

Suco de uva integral

(1 copo de 200 ml)

MAÇÃ ou BANANA(1 unid. 100g)

**OPÇÃO 2**

**MINI BOLO INDIVIDUAL**

(40g cada – sabores: baunilha, chocolate, coco, laranja ou abacaxi)

Suco de uva integral

(1 copo de 200 ml)

MAÇÃ ou BANANA (1 unid. 100g)



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



Orçamento:

Refeição	Quantidade	Valor Unitário	Valor total
Almoço	110.000		
Lanche	210.000		
Lanche especial	1.500		
Lanche (necessidades especiais)	1.000		
EJA	12.000		
<b>TOTAL</b>			

#### ESTRUTURA DO CARDÁPIO

O almoço deverá obedecer a seguinte estrutura:

- 1 salada folhosa
- 1 salada crua
- 1 salada cozida
- Arroz (parboilizado e integral 1x na semana)
- Leguminosa (feijão preto, vermelho ou carioca ou lentilha)
- 1 acompanhamento (ex: legumes, polenta, farofa, purês, macarrão)
- 1 proteína
- sobremesa 1 fruta

Os lanches:

- Pelo menos 2x na semana deverá ser servido frutas;
- Pelo menos uma vez a cada 15 dias deverá ser servido iogurte;
- Sucos: apenas naturais, polpa (agricultura familiar) ou suco de uva integral, preferencialmente sem açúcar;
- Pão caseiro orgânico agricultura familiar – 1 vez a cada 15 dias;
- Bolacha caseira orgânica agricultura familiar – 1 vez a cada 15 dias;
- Não é permitido cachorro quente e flocos de milho de açúcarado;
- Não é permitido a utilização de margarina;

Para todas as refeições – os hortifrúteis no cardápio deverão obedecer a sazonalidade;

Tabela de incidência e per captas

Item	Incidência no cardápio	Per capita (alimento pronto)
Frutas lanche	2x semana	200g
Fruta sobremesa	3x semana	50g
Saladas	3x semana	20g/cada
Arroz	3x semana	60g
Leguminosas	3x semana	50g
Carne bovina	1x semana	60g
Carne de frango	1x semana	60g



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



Pernil de porco	1x a cada 15 dias	60g
Peixe	1x a cada 15 dias	60g
Sucos	3 a 4x semana	200ml
Achocolatado	1 a 2x semana	200ml
Biscoitos e bolachas	1 a 2x semana	50g
Iogurte	1x a cada 15 dias	150g
Mingau	1x semana	150g

\*Modelo de cardápio em Anexo XII .

**CARDÁPIOS LANCHE ESPECIAL / EVENTOS EXTERNOS:**

**OPÇÃO 1**

**SANDUÍCHE**

(pão presunto e queijo prato ou mussarela)

(podendo: pão francês ou pão de forma)

Suco de uva integral

(1 copo de 200 ml)

MAÇÃ ou BANANA(1 unid. 100g)

**OPÇÃO 2**

**MINI BOLO INDIVIDUAL**

(40g cada – sabores: baunilha, chocolate, coco, laranja ou abacaxi)

Suco de uva integral

(1 copo de 200 ml)

MAÇÃ ou BANANA (1 unid. 100g)

Orçamento:

<b>Refeição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor total</b>
<b>Almoço</b>	141.000		
<b>Lanche</b>	371.000		
<b>Lanche especial</b>	1.500		
<b>Lanche (necessidades especiais)</b>	1.000		
<b>TOTAL</b>			

A LICITANTE VENCEDORA DEVERÁ:

**QUANTO AO PESSOAL**

1- Com relação a mão de obra, a Licitante Vencedora se obriga a disponibilizar em número suficiente a mão de obra complementar para garantir a perfeita execução do contrato.

2- A Prefeitura deverá designar um funcionário de seu quadro efetivo que será responsável pelo controle, comando, orientação e supervisão dos serviços, visando o cumprimento do art. Nono e incisos e parágrafos, artigo 12, inciso II, III, IV,V e VI, artigo 13, incisos IV, VI, da Lei 8.666/93.

3- Todos os funcionários, deverão receber uniformização, EPI'S e treinamento, adequados a realização de suas tarefas por conta da licitante vencedora.

4- A Licitante vencedora obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do Contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

5- A Licitante Vencedora obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura, bem como a apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**DA HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO**

- Todas as etapas de produção e transporte em sendo o caso deverão seguir os procedimentos de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços, de modo a garantir a inocuidade das refeições servidas, segundo as portarias n. 1428 de 26/11/93 e 326 de 30/07/93 do Ministério da Saúde.

- Caberá a contratada o fornecimento de todo o equipamento (de uso individual ou coletivo) necessários a segurança e higiene de seus funcionários como também aos da Contratante.

Todo o pessoal da Contratada e da Contratante envolvidos na manipulação de gêneros alimentícios deverá trajar-se devidamente uniformizado, com jaleco, avental, touca, botas de borracha ou sapato de segurança, luvas, etc...

- Os funcionários de responsabilidade da Contratada deverão ser submetidos, anualmente, a exames médicos e laboratoriais (fezes e sangue). Os resultados assim como a Carteira de Saúde, deverão ser enviados para o setor de Alimentação Escolar.

-Os funcionários da Contratada, envolvidos na manipulação de alimentos deverão receber treinamento periódico, a cargo da contratada, sobre os seguintes itens:

a) Manipulação de alimentos; b) Higiene Pessoal, dos alimentos e do ambiente; c) Distribuição de alimentos; d) Como evitar acidentes (cuidados com materiais cortantes e noções sobre o uso de extintores de incêndio).

-O funcionário que apresentar qualquer ferimento deverá ser afastado do serviço até que o problema seja resolvido por completo.

-Para preparação que se faça necessário, o funcionário, deverá utilizar os equipamentos de segurança pertinentes:

-Não será permitido o uso de, durante o preparo e a distribuição de, anéis, pulseiras, brincos, relógios, bem como perfume e esmalte.

-As unhas deverão estar sempre aparadas e sem uso de esmalte.

-Será proibido a utilização de sobras de qualquer tipo de alimento já preparado para o dia seguinte.

**QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES**

A Licitante Vencedora fica obrigada a providenciar e disponibilizar os equipamentos e utensílios complementares aos descritos no Anexo, necessários ao cumprimento do objeto.

A licitante vencedora fica obrigada a repor na mesma especificação os equipamentos extraviados ou danificadas de propriedade da Prefeitura.

A licitante vencedora será responsável pelo conserto e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato. Equipamentos disponibilizados pela Contratante;

Os equipamentos disponibilizados pela contratante Anexo XIV.

A água a ser utilizada no preparo das refeições, sucos, entre outros, deverá ser filtrada ou mineral. A licitante fica obrigada a entregar as instalações físicas, assim como foram entregues, pinturas, pisos, lâmpadas, instalações elétricas, aberturas, telas, bancadas de granito, torneiras, Conforme vistoria antes do início da efetivação do serviço.

**QUANTO A LEGISLAÇÃO**

1- As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE – Programa de Alimentação Escolar.

2- A licitante vencedora não poderá, em hipótese alguma, subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, sendo permitida apenas a subcontratação em relação aos serviços de manutenção dos equipamentos, transporte, distribuição e logística e fornecimento de pães e bolos além do transporte de merendas até as escolas.

3- A licitante vencedora deverá fazer mensalmente, prova perante a Prefeitura, do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação.

4- A licitante deverá arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais, e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

5- A licitante vencedora deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados;

6- Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente edital;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



- 7- Adequar, por determinação da prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética;
- 8- Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança;
- 9- Utilizar na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo as especificações técnicas exigidas no edital.
- 10- Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato.
- 11- A licitante vencedora se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir as suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

QUANTO AO DISPOSTO NA LEI FEDERAL 11.947/09

1 No mínimo 30%(trinta por cento)das aquisições dos gêneros alimentícios, deverão ser utilizados diretamente da agricultura familiar. Tais aquisições serão realizadas em procedimentos distintos e o município fornecerá a licitante vencedora os gêneros adquiridos da Agricultura Familiar, cujo valor correspondente será descontado da fatura relativa ao respectivo período.

A LISTAGEM DOS ALIMENTOS OFERECIDOS PELOS AGRICULTORES COM VALORES, ENTREGAS E INCIDÊNCIA QUE DEVEM CONSTAR NO CARDÁPIO, ESTÃO NO ANEXO XI.

## **2. DO PRAZO, FORMA DE ENTREGA E LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**2.1** Os preços propostos serão fixos, onde já estarão inclusos, 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.

**2.2** O prazo de início de execução será de até 15 (quinze) dias contados da emissão da Autorização de Fornecimento.

## **3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**3.1** Designar, por escrito, o funcionário responsável para resoluções de eventuais ocorrências durante a execução do Contrato;

**3.2** Zelar pela fiel execução do Contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

**3.3** Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução do Contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;

**3.4** Atender prontamente qualquer reclamação, exigência ou observações realizadas pela Contratante;

**3.5** Responsabilizar-se por eventuais danos que vier a causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato

**3.6** Responsabilizar-se por eventuais danos que vier a causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato;

**3.7** Responder por todos os impostos, taxas, seguros e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre os respectivos serviços a serem prestados;

**3.8** Não suspender o cumprimento de suas obrigações e tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, no prazo previsto no artigo 78, inciso XV da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações);

**3.9** Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**3.10** Reparar ou corrigir, dentro do prazo estipulado pela Administração, os eventuais vícios, defeitos ou incorreções constatados pela fiscalização dos serviços;

**3.11** As licitantes vencedoras deverão executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**3.12** Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 06/99, de 10/03/99, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

**3.13** Elaborar cardápios para um período de 30 (trinta) dias, baseados na especificação dos produtos constantes do Anexo XV, e que atendam as normas regulamentadoras do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) - MEC - Anexo X - e ingestas recomendadas de Nutrientes (FAO/OMS);

**3.14** Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 15 (quinze) dias antes de sua vigência e por conveniência desta poderão ser alterados desde que comunicado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação;

**3.15** Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, as Datas Comemorativas (Festa Junina, Páscoa, Dia das Crianças etc.) deverão ter cardápios adequados à data;

**3.16** Os cardápios deverão ser previamente custeados e terem calculado os valores nutricionais obrigatórios exigidos pelo PNAE;

**3.17** Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a Resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão as licitantes vencedoras;

**3.18** Utilizar os gêneros alimentícios aprovados em contrato, alterando marcas e especificações somente após autorização da Prefeitura. A qualidade do gênero proposto deve ser comprovada por ficha técnica;

**3.19** Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos (portaria CVS 6/99, item 21) na quantidade mínima de 100 gramas e com temperatura de conservação até 4° C, ou sob congelamento a (-) 18° C em embalagem plástica esterilizada;

**3.20** Realizar análises necessárias dos gêneros alimentícios adquiridos, quando determinado pela Seção de Alimentação Escolar;

**3.21** Realizar a cada 06 (seis) meses, análises microbiológicas preventiva da alimentação preparada, segundo cronograma aprovado pela Seção de Alimentação Escolar;

**3.22** Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando – o ao serviço de alimentação escolar desta Prefeitura. A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início do contrato;

**3.23** Alterar os per capita, quando determinado pela Prefeitura a fim de atender às diretrizes básicas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar);

**3.24** Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados;

Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências;

**3.25** Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;

**3.26** Atender quando a Prefeitura requisitar serviços extraordinários em sábados, domingos e feriados;

**3.27** Atender a Prefeitura, em situações eventuais e comemorações em geral, adequando os cardápios para cada situação;

**3.28** Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por ele



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



praticados, responsabilizando-se ainda, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros, durante a prestação dos serviços contratados;

**3.29** Manter um representante (preferencialmente o nutricionista responsável técnico) da empresa no município, em local físico adequado, para atender toda a demanda necessária no decorrer do contrato, conforme Anexo IX do Edital de Licitações.

**3.30** Manter as instalações da cozinha em perfeito estado, responsabilizando-se pelo desentupimento de encanamentos e pias, realizando todos os serviços necessários para que não haja interrupção dos serviços.

**3.31** A empresa vencedora obriga-se a afastar ou substituir qualquer preposto ou empregado seu, cuja presença ou conduta seja considerada irregular ou inconveniente pela Unidade Escolar, bem como refazer os serviços que estejam em desacordo com o proposto na presente licitação, mesmo que tais problemas não tenham sido detectados no ato assim como informar ao Setor de Merenda Escolar sobre as situações acima referidas com funcionário da Prefeitura Municipal.

**3.32.** Manter durante o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação;

**3.33.** Executar o serviço dentro dos prazos estabelecidos no Edital;

**3.34.** Emitir nota fiscal.

#### **4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**4.1** Sem prejuízo do integral cumprimento de todas as obrigações decorrentes das disposições deste Edital, caberá a Contratante:

**4.1.2** Efetuar o pagamento dos valores contratados pela execução do serviço, desde que haja a apresentação da documentação que demonstre sua regularidade fiscal;

**4.1.3** Esclarecer eventuais dúvidas da Contratada com relação ao serviço objeto do Contrato;

**4.1.4** Designar, por escrito, o funcionário responsável pela resolução de eventuais ocorrências envolvendo a execução do Contrato;

**4.1.5** Fiscalizar a execução do serviço objeto deste Contrato.

**4.1.6** O fornecimento de água e energia deverá ser fornecido sem ônus para a Contratada.

**4.2.** Efetuar o pagamento à empresa ganhadora conforme estabelecido no instrumento convocatório;

**4.3.** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços que não estiverem de acordo com as especificações do Edital.

**4.4.** Assegurar ao pessoal da Contratada livre acesso às instalações para a plena execução do contrato;

**4.5.** Fiscalizar a execução do contrato, através de agente previamente designado, do que se dará ciência à Contratada;

#### **5 DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

**5.1** Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

**5.1.1** No caso de se tratar de irregularidade relativa à especificação, rejeitar no todo ou em parte o objeto e determinar sua substituição ou rescindir a contratação, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

**5.1.2.** Na hipótese de substituição, a empresa deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração e, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito e com a manutenção do preço inicialmente contratado.

**5.1.3.** No caso de irregularidade decorrente da diferença de quantidade ou de partes, poderá a





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



Administração determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

**5.1.4.** Na hipótese de complementação, a empresa deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração e, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito e desde que mantido o preço inicialmente contratado.

**6. DA FORMA DE PAGAMENTO:**

**6.1.** Para pagamento, a proponente vencedora deverá emitir notas fiscais referentes as refeições servidas, sendo que o valor total deverá

**6.2.** O pagamento será efetuado conforme medição do serviço que ocorrerá mensalmente.

**6.2.1.** A medição dos serviços será realizada pelo responsável pela prestação de serviço e conferida pela equipe de nutrição da rede municipal de ensino.

**6.3** Após devidamente conferida e aceita a medição, o pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal/fatura emitida.

**6.3.1.** A nota fiscal/fatura, se apresentada com incorreções, será devolvida à Contratada para as devidas correções.

**6.3.2.** No caso de correção da nota/ fatura, o vencimento ocorrerá após 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua apresentação válida.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**ANEXO II**

**MODELO DO DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. \_\_\_\_/2019 - FMEDUCA**

Através da presente, credenciamos o (a) Senhor (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Cédula de Identidade Nº. \_\_\_\_\_ e CPF sob Nº. \_\_\_\_\_, a participar da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Bombinhas, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_ bem como formular propostas/lances verbais, recorrer e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

Local 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 (nome, CNPJ), sediada na Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, estado \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que atende plenamente os requisitos de habilitação constantes do edital de Pregão nº \_\_\_\_\_/2019, do Município de Bombinhas (conforme art. 4º, inciso VII da Lei nº 10.520/2002).

Local 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 (nome, CNPJ), sediada na Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, estado \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que não está impedida de participar de licitação em qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual ou municipal.

Declara, também, que está obrigada sob as penas da lei, a declarar, quando de sua ocorrência, fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Local 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.**



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR**

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**

**Este anexo deve ser apresentado em papel timbrado da empresa participante do Pregão Presencial**



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**ANEXO VI**

**MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019

**EMPRESA:**

**ENDEREÇO:**

**TELEFONE E FAX:**

**CNPJ:**

**E-MAIL:**

**LICITAÇÃO MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019 - FMEDUCA – A presente licitação tem por objeto a:**

**“CONTRATAÇÃO DE EMPRESA TERCEIRIZADA PARA SUPRIR A NECESSIDADE DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E TECNOLÓGICO LEONEL DE MOURA BRIZOLA,” conforme especificações e quantitativos descritos no presente Edital e em seu Anexo I.**

**MENOR VALOR GLOBAL**

Item	Especificação/Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1				
2				
3				

Valor total por extenso: .....

Validade da proposta: .....

Declaro, sob as penas da Lei, que o preço ofertado contempla todos os custos básicos diretos, todas as despesas indiretas, a bonificação e os benefícios da empresa, todos os materiais, equipamentos e ferramentas necessários à execução, assim como os encargos sociais e trabalhistas, e constituirá, a qualquer título, a única e completa remuneração pela adequada e perfeita execução do objeto deste Edital e seus anexos, de modo que nenhuma outra remuneração seja devida em qualquer hipótese de responsabilidade solidária pelo pagamento de toda e qualquer despesa, direta ou indiretamente relacionada com a prestação dos serviços.

**Banco:.....Agência:..... Conta-Corrente: .....**

**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.**

**Obs. Na Proposta deverá ser apresentado a valor de cada item e o valor total.**



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**ANEXO VI.1 - ESTIMATIVA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE  
PREÇOS**

REMUNERAÇÃO DE PESSOAL		
1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salários	
B	Encargos Sociais	
C	Benefícios	
D	Provisões	
TOTAL		

INSUMOS DIVERSOS		
2	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Gêneros Alimentícios	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (Higienização, uniformes etc)	
Total		

CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
3	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
Total			

SOMATÓRIA GERAL		
		Valor (R\$)
1	Módulo 1 - Remuneração de Pessoal	
2	Módulo 2 - Insumos Diversos	
3	Módulo 3 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Refeição para o Serviço		

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019

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



## **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.





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**ANEXO VIII**

**Minuta de Contrato**

**CONTRATO Nº \_\_\_/2019, cujo objeto é a “CONTRATAÇÃO DE EMPRESA TERCEIRIZADA PARA SUPRIR A NECESSIDADE DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E TECNOLÓGICO LEONEL DE MOURA BRIZOLA,” que entre si celebram o MUNICÍPIO DE BOMBINHAS e a EMPRESA \_\_\_\_\_.**

O **MUNICÍPIO DE BOMBINHAS**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob nº 95.815.379/0001-02, com sede na Rua Baleia Jubarte, 328, neste ato representado pela Sr. **Paulo Henrique Dalago Muller, Prefeito Municipal**, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, designado simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, com sede à Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, neste ato representado pelo Sr. \_\_\_\_\_, portador do CPF nº \_\_\_\_\_, brasileiro, solteiro/casado, residente e domiciliado à Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, que apresentou os documentos exigidos por Lei, denominado simplesmente **CONTRATADO**, têm entre si, justo e avençado e celebram, por força do presente instrumento para aquisição dos equipamentos descritos na Cláusula Primeira – Do Objeto. O presente Contrato tem seu fundamento e finalidade na consecução do objeto contratado, descrito abaixo, constante no processo licitatório na modalidade de Pregão Presencial nº **011/2019 – FMEDUCA**, homologada em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_, regendo-se pela Lei Federal nº 8.666 de 21.06.93, alterada pelas leis 8.883/94 e 9.648/98 e legislação pertinente, pelos termos da proposta e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:** O presente Contrato tem por objeto a “**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA TERCEIRIZADA PARA SUPRIR A NECESSIDADE DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E TECNOLÓGICO LEONEL DE MOURA BRIZOLA,**” conforme especificações e quantitativos descritos no presente Edital e em seu Anexo I, a ser fornecido pela Proponente vencedora, de acordo com as quantidades e especificações seguintes:

**PARÁGRAFO ÚNICO - DA FORMA DE EXECUÇÃO**

A execução dos serviços constantes deste Contrato terá início após a Ordem de Serviço que será expedida pela Secretaria de Educação.

A **CONTRATADA** assume a responsabilidade exclusiva de utilização de pessoal necessário à execução deste Contrato, inclusive, aos encargos trabalhistas e previdenciários, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a **CONTRATANTE**.

No caso de execução de serviços extraordinários que, no decorrer da execução deste Contrato, vierem a ser necessários e que não estiverem previstos no Termo de Referência, o pedido deverá ser submetido à apreciação da **CONTRATANTE** para a eventual autorização.

Dar-se-á por completa a presente licitação quando a **CONTRATADA** completar totalmente a execução dos serviços objeto deste Contrato.

Na execução deste Contrato, a **CONTRATADA** deverá observar a legislação federal, estadual e municipal pertinentes, bem como, garantir o pagamento de todas as despesas de sua responsabilidade, inclusive, encargos trabalhistas, tributário e securitário incidente sobre o objeto contratado.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	UNID	PREÇO UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
1					
VALOR TOTAL R\$					R\$

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO:** Caberá a Prefeitura Municipal de Bombinhas, a seu critério, a irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases da execução do contrato e do Comportamento do Pessoal da contratada, sem prejuízo da



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



obrigação, desta de fiscalizar seus responsáveis, empregados, prepostos ou subordinados;

A existência e a atuação da fiscalização da Prefeitura Municipal de Bombinhas em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne ao objeto contratado e as suas consequências e implicações, próximas ou remotas;

Somente após a prestação total dos serviços licitados, os mesmos serão conferidos para aceitação, podendo a Prefeitura Municipal de Bombinhas rejeitá-lo, no todo ou em parte, em função das inconformidades ocorridas. Neste caso, a parte rejeitada deverá ser refeita sem ônus para a Prefeitura Municipal de Bombinhas;

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA:** A vigência do contrato a ser firmado com a Proponente vencedora será de \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_ a \_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_, podendo ser prorrogado até 60 (sessenta) meses, respeitadas as determinações do art. 57 da Lei 8.666/93 e alterações.

**CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE – A CONTRATANTE** obriga-se a:

Efetuar o pagamento dos valores contratados pela execução do serviço, desde que haja a apresentação da documentação que demonstre sua regularidade fiscal;

Esclarecer eventuais dúvidas da CONTRATADA com relação ao serviço objeto do Contrato;

Designar, por escrito, o funcionário responsável pela resolução de eventuais ocorrências envolvendo a execução do Contrato;

Fiscalizar a execução do serviço objeto deste Contrato;

Disponibilizar instalações na unidade educacional, bem como seus equipamentos descritos no Anexo XIV do Edital, sem ônus para a contratada;

Acompanhar a execução dos objetos licitados, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades do Código Civil e/ou Penal;

Reservar-se do direito de rejeitar as propostas que julgar contrárias aos seus interesses, anular ou revogar em todo ou em parte;

Esclarecer à **CONTRATADA**, em tempo hábil, toda e qualquer dúvida com referência ao objeto;

Pagar à **CONTRATADA** as faturas apresentadas e aceitas nas condições estabelecidas na Cláusula Décima Primeira.

**CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA – A CONTRATADA** se compromete:

Designar, por escrito, o funcionário responsável para resoluções de eventuais ocorrências durante a execução deste Contrato, relativos aos recebimentos dos bens adquiridos;

Zelar pela fiel execução deste Contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

Atender prontamente qualquer reclamação, exigência ou observações realizadas pela Contratante;

Responsabilizar-se por eventuais danos que vier a causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato;

Não suspender o cumprimento de suas obrigações e tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, no prazo previsto no artigo 78, inciso XV da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações posteriores);

Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Reparar ou corrigir, dentro do prazo estipulado pela Administração, os eventuais vícios, defeitos ou incorreções constatados pela fiscalização dos serviços;

As licitantes vencedoras deverão executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:

Utilizar os gêneros alimentícios aprovados em contrato, alterando marcas e especificações somente após autorização da Prefeitura. A qualidade do gênero proposto deve ser comprovada por ficha técnica;

Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos (portaria CVS 6/99, item 21) na quantidade mínima de 100 gramas e com temperatura de conservação até 4° C, ou sob congelamento a (-) 18° C em embalagem plástica esterilizada;

Realizar análises bromatológicas, físico-químicas, microbiológicas e outras consideradas necessárias dos gêneros alimentícios adquiridos, quando determinado pela Seção de Alimentação Escolar;

Realizar a cada 06 (seis) meses, análise microscópica e físico-química para verificar o teor de gordura (máximo de 8%) e aponevrose (máximo de 2%), nos itens carne bovina moída e em tiras;

O lote a ser analisado será escolhido pela Prefeitura, que indicará o laboratório onde as análises deverão ser realizadas;

Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando – o ao serviço de alimentação escolar desta Prefeitura. A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início do contrato;

Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados;

Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;  
Atender quando a Prefeitura requisitar serviços extraordinários em sábados, domingos e feriados, sendo no máximo 05 (cinco) eventos anuais por unidade;  
Atender a Prefeitura, em situações eventuais e comemorações em geral, adequando os cardápios para cada situação;  
Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por ele praticados, responsabilizando-se ainda, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros, durante a prestação dos serviços contratados;  
Manter um representante da empresa no município, em local físico adequado, para atender toda a demanda necessária no decorrer do contrato, conforme Anexo IX do Edital de Licitações.

A **CONTRATADA**, além dos demais encargos previstos neste contrato e em seus anexos que o integram, obriga-se a:

1. Cumprir todas as disposições constantes do Pregão Presencial N° 007/2019 - FMEDUCA, e seus Anexos;
2. Assumir todos os encargos legais (previdenciários, trabalhistas, sociais) e judiciais e por todas as despesas decorrentes da execução do contrato.
3. Manter durante o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação;
4. Fornecer e arcar com as despesas relativas ao objeto licitado;
5. Fornecer os objetos licitados dentro dos prazos estabelecidos no Edital;
6. Emitir nota fiscal eletrônica;

**PARÁGRAFO ÚNICO** – O responsável pela fiscalização do presente contrato deverá assegurar o seu fiel cumprimento, especialmente quanto à aplicação das penalidades, sob pena de incorrer nas estabelecidas na Lei 8.666/93 e na legislação aplicável, com consequente responsabilização;

**CLÁUSULA SEXTA – FISCALIZAÇÃO:** A fiscalização da prestação dos serviços será exercida por um representante do **CONTRATANTE**, neste ato denominado FISCAL.

**PARÁGRAFO ÚNICO: RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA:** Cabe a **CONTRATADA** atender prontamente a quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do Contrato, sem que disso decorra qualquer ônus para o **CONTRATANTE**, não implicando a atividade da fiscalização em qualquer exclusão ou redução de responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO:** O **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA**, pela execução dos serviços efetivamente prestados, a importância de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**PARÁGRAFO ÚNICO:** Nos preços acima indicados estão inclusos todos os custos e despesas, encargos e incidências, diretos e indiretos, inclusive IPI ou ICMS, se houver incidência, não importando a natureza que recaiam sobre o fornecimento do objeto do presente instrumento, inclusive o frete, à carga e descarga, que correrão por sua conta e risco.

**CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** A despesa com a execução do presente Contrato correrá no presente exercício a conta das seguintes dotações orçamentárias:

**3.3.90.39.41.00.00.00 (25 e 75/2019).**

**CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO:** O pagamento pelos serviços efetivamente entregues será efetuado em moeda corrente nacional, através de depósito em qualquer agência da rede bancária, desde que vinculada ao sistema de compensação de cheques e de outros papéis do Banco do Brasil, a ser efetuado após apresentação da Nota Fiscal, **até o trigésimo dia útil do mês subsequente à entrega da Nota, com o devido aceite.**

**PARÁGRAFO ÚNICO:** A fatura emitida pela **CONTRATADA** deverá ser entregue na sede da **CONTRATANTE** quando da conclusão e aceitação do objeto, sendo que em caso de atraso na apresentação da fatura na sede da **CONTRATANTE**, a data de vencimento será automaticamente postergada por prazo igual ao do atraso verificado.

**CLÁUSULA DÉCIMA – REAJUSTE:** Após o período de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados de acordo com o índice oficial de inflação (IPCA) ou outro equivalente

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – TRANSFERÊNCIA DAS OBRIGAÇÕES:** A **CONTRATADA** não poderá subcontratar



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



totalmente ou parcialmente o objeto deste contrato, bem como não serão admitidos consórcios, associações, cessões ou transferência, fusão, cisão ou incorporação para a execução dos serviços relativos a esta contratação.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA PENALIDADE:** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, erro, imperfeição ou ora na execução, inadimplemento e não veracidade de informações, garantida a prévia defesa, poderá ser aplicada a **CONTRATADA**, segundo a extensão da falta, as penalidades previstas em Lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS PENALIDADES:** Caso a licitante deixe de cumprir quaisquer das obrigações assumidas, infrinja os preceitos legais ou cometa fraudes, por qualquer meio, a presente licitação, ficará sujeito a uma ou mais das seguintes penalidades a juízo da administração do Município.

- advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrido diretamente;
- multa de 0,01% (um centésimo por cento) ao dia, calculada sobre o faturamento diário da unidade escolar, distribuída com atraso até o vigésimo dia, após o que deverá ser rescindido o contrato, e aplicada as penalidades cabíveis.
- multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor da Proposta, na hipótese do não comparecimento para a assinatura do contrato na forma prevista no item 12.3, deste edital ou pela inexecução total ou parcial do contrato que enseje a sua rescisão.
- multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento mensal da unidade escolar, quando a licitante prestar informações inexatas ou criar embaraços a fiscalização.
- multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento mensal da unidade escolar, quando a licitante executar o objeto contratual em desacordo com as normas e especificações técnicas aplicáveis.
- multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento mensal da unidade escolar, quando a licitante desatender as determinações emanadas pela Municipalidade.
- o Município poderá, ainda, aplicar a Licitante, multa administrativa, graduável conforme a gravidade da infração, no entanto, o seu valor total não poderá exceder a 20% (vinte por cento) do Termo Contratual.

Poderão ainda ser aplicadas a **CONTRATADA** às demais sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações).

Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Bombinhas, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

A sanção de que trata o item 13.2. poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Lei Federal nº 8.666/1993.

Na aplicação das penalidades deverá ser garantido o exercício do contraditório e da ampla defesa.

As sanções aplicadas deverão ser registradas no C.R.C. da **CONTRATANTE**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO – DA MULTA:** As multas serão aplicadas em conformidade com os percentuais a seguir estabelecidos sobre o valor contratual:

- a) 1% (um por cento) ao dia por atraso na entrega dos produtos e execução do serviço;
- b) 5% (cinco por cento) por inadimplência, sendo esta última dobrável no caso de reincidência;
- c) além das multas estabelecidas, a Administração poderá recusar o fornecimento dos objetos licitados se a irregularidade não for sanada.

**PARÁGRAFO SEGUNDO – OUTRAS PENALIDADES:** Em função da natureza da infração, a **CONTRATANTE** poderá aplicar a **CONTRATADA** as penas de suspensão temporária do direito de prestar serviços e impedimento de contratar com a Administração, por prazo superior a 02 (dois) anos, ou de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO:** O inadimplemento das Cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da **CONTRATADA** assegurará a **CONTRATANTE** nos termos da Seção V da lei nº 8666/93, o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento. Fica a critério do Secretário da Administração ou **AUTORIDADE** superior, declarar rescindido o Contrato, nos termos desta Cláusula, ou aplicar a multa de que trata este Contrato.

**PARÁGRAFO ÚNICO:** A rescisão com fundamento em um dos incisos do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, poderá a critério do **CONTRATANTE**, ensejar a assunção imediata do objeto contratual bem como das instalações, equipamentos, material em face ao



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



princípio da continuidade, art. 80 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – GARANTIA**

Todo o serviço licitado ou parte do mesmo que apresentar alguma inconformidade com o presente Edital e seus Anexos, irregularidades, insegurança ou risco ao público, deverá ser substituído ou refeito, em condições perfeitas de utilização ao evento, num prazo de tempo útil para a realização do mesmo, sem qualquer ônus ou ressarcimento por parte da Contratante.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

A **CONTRATADA** não poderá divulgar ou publicar relatórios, ilustrações, entrevistas ou detalhes dos serviços, objeto do contrato. Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, mesmo por omissão, permitir a inobservância, no todo ou em parte, das cláusulas do contrato e seus anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar, afetar ou prejudicar essas mesmas cláusulas e condições, as quais permanecerão inalteradas como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

A **Contratada** tem pleno conhecimento de todos os itens e anexos expressos no respectivo Pregão Presencial n. **011/2019 – FMEDUCA**, a eles se obrigando como se neste estivessem transcritos, inclusive quanto à obrigatoriedade de manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, de acordo com o art. 55, inc. XIII, da Lei 8.666/93 com suas alterações;

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO:** Para dirimir todas as questões oriundas do presente Contrato, é competente o Juízo da Comarca do Município de Porto Belo – SC.

E por estarem de acordo com as condições aqui estipuladas, lavrou-se – o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e para o mesmo efeito, o qual após lido e achado conforme, é assinado pelo **CONTRATANTE, CONTRATADO** e testemunhas.

Bombinhas (SC), \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

PELA CONTRATANTE:

**MUNICÍPIO DE BOMBINHAS**  
**PAULO HENRIQUE DALAGO MULLER**  
Prefeito Municipal

PELA CONTRATADA:

**EMPRESA**  
**CNPJ**  
**REPRESENTANTE**  
**CPF**  
**CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

**Nome**  
**CPF**  
**Assinatura**

**Nome**  
**CPF**  
**Assinatura**



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**ANEXO IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MANUTENÇÃO DE UM  
REPRESENTANTE NO MUNICÍPIO**

PREGÃO Nº \_\_/2019

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_ manterá um representante no município de \_\_\_\_\_ para atender toda a demanda necessária no decorrer da execução do contrato.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019

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



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**ANEXO X - NORMAS REGULAMENTADORAS DO PROGRAMA  
NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)**

**OBJETIVOS DO PNAE**

Elevar os níveis de alimentação e nutrição do estudante, com vistas ao seu melhor rendimento escolar.

**PÚBLICO ALVO**

Atender o CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL E TECNOLÓGICO LEONEL BRIZOLA NO MUNICÍPIO DE BOMBINHAS, escola do ensino fundamental da rede pública municipal.

**PERÍODO DE ATENDIMENTO**

Atender o público alvo durante 200 dias letivos ao ano 2019.

**SELEÇÃO E ESCOLHA DOS ALIMENTOS**

Com base nas recomendações nutricionais do PNAE de acordo a resolução nº 38/2009 nas disponibilidades local/regional de alimentos (produção e comércio) deve-se relacionar os alimentos que podem integrar a pauta do Programa.

Os alimentos selecionados devem ser prioritariamente, fontes de calorias e de proteínas. Nesse sentido, informamos a relação de alimentos que integram a pauta do PNAE a nível nacional. Ex: carboidratos, proteínas (animal e vegetal), lipídios etc.

Observação: Outros alimentos podem ser agregados, de acordo com a disponibilidade. Na escolha dos alimentos que comporão os cardápios da programação, deve-se observar:

**HÁBITOS E PREFERÊNCIAS ALIMENTARES**

A observância quanto aos hábitos saudáveis e preferências alimentares dos alunos são de fundamental importância para a seleção dos alimentos.

**SAFRA E ENTRESSAFRA**

A sazonalidade (safra e entressafra) influencia na oferta e no preço dos alimentos. Portanto, deve-se priorizar a aquisição de alimentos que estejam no período da safra, a fim de obterem-se melhores preços em função da maior oferta.

**PREÇO DOS ALIMENTOS**

Como forma de aperfeiçoar os recursos disponíveis do Programa, deve-se dar preferência aos alimentos que apresentem maior valor nutricional e menor preço.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS**

Tendo em vista o cumprimento das recomendações nutricionais do PNAE, deve-se dar preferência aos alimentos que são fontes de calorias e de proteínas e aos que tenham componentes nutricionais conhecidos.

Observação: Os produtos tais como chocolates em tabletes, bombons, balas, pirulitos, bebidas alcoólicas, refrigerantes e outros que sejam caracterizados como guloseimas não podem ser adquiridos com recursos do Programa, sob pena de ressarcimento do valor financeiro ao FNDE.

**ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS**

Definidos os alimentos a serem utilizados e o número de dias de atendimento, deve-se partir para a elaboração dos cardápios, adotando aqueles mais aceitos pelos alunos. Deve haver variação dos cardápios a serem oferecidos, a fim de evitar saturação (rejeição) por parte dos alunos. Por outro lado, utilizar um grande número de cardápios em uma programação para poucos dias, trás o inconveniente de se ter uma pauta com muitos itens e pequenos quantitativos de cada alimento, podendo dificultar, inclusive, a distribuição às escolas.

Estabelecidos os cardápios a serem utilizados recomenda-se observar as etapas seguintes:

**DETERMINAÇÃO DO QUANTITATIVO PER CAPITA DOS ALIMENTOS**

Estabelecer a quantidade per capita, em gramas, de cada alimento que compões o cardápio, observando o cumprimento às recomendações nutricionais do PNAE.

**FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO**

Representa o número de vezes que cada cardápio será servido num determinado período letivo, previamente estabelecido.

**AGRICULTURA FAMILIAR**

Os cardápios serão beneficiados com a inserção dos Produtos da Agricultura Familiar gêneros que serão adquiridos pela Prefeitura Municipal. Os mesmos serão utilizados para reforçar o valor nutricional do cardápio e não para substituição dos gêneros oferecidos pela empresa contratada.

**PAUTA DE ALIMENTOS**

Refere-se à última etapa da programação, onde se consolida os alimentos que fazem parte dos cardápios programados e respectivos quantitativos, necessários para atender os dias letivos previamente determinados. Deve-se efetuar o orçamento da pauta, a fim de se verificar se seu custo está compatível com os recursos disponíveis.

**PROGRAMAÇÃO DE ALIMENTOS**

Constitui-se uma atividade, essencialmente, de planejamento, onde são definidos os cardápios, a pauta de alimentos e respectivos quantitativos necessários ao atendimento de um determinado período letivo. A elaboração da programação precede a aquisição de alimentos, uma vez que é nessa fase onde se vai estabelecer o que e o quanto comprar.





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



No momento de se elaborar uma programação devem ser consideradas as seguintes informações:

**NÚMERO DE ALUNOS**

É necessário dispor do número de alunos a ser atendido, de acordo com o público alvo do Programa.

**DIAS DE ATENDIMENTO**

Estabelecer o número de dias letivos a serem atendidos com alimentação escolar.

A programação pode ser elaborada para 15, 30 ou mais dias, dependendo do período definido para o abastecimento das escolas.

**RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS**

Fornecer uma refeição diária com no mínimo: 20% = 1 Refeição

30% = 2 Refeições ou mais;

70% = Integral

(Resolução nº 38, de 2009).

**NECESSIDADES DIÁRIAS 01 REFEIÇÃO - 20%**

	Idade	Kcal	HCO(g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
Creche	7-11 meses	135	21,9	4,2	3,4
	1-3 anos	200	32,5	6,3	5,0
Pré-escola	4-5 anos	270	43,9	8,4	6,8
Ensino Fundamenta I	6-10 anos	300	48,8	9,4	7,5
	11-15 anos	435	70,7	13,6	10,9
Ensino médio	16-18 anos	500	81,3	15,6	12,5
EJA	19-30 anos	450	73,1	14	11,3
	31-60 anos	435	70,7	13,6	10,9



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



NECESSIDADES DIÁRIAS 02 REFEIÇÕES - 30%

	Idade	Kcal	HCO (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
Creche	7-11 meses	200	32,5	6,3	5,0
	1-3 anos	300	48,8	9,4	7,5
Pré-escola	4-5 anos	400	65,0	12,5	10,0
Ensino Fundamental	6-10 anos	450	73,1	14	11,3
	11-15 anos	650	105,6	20,3	16,3
Ensino médio	16-18 anos	750	121,8	23,4	18,8
EJA	19-30 anos	680	110,5	21,3	17
	31-60 anos	650	105,6	20,3	16,3

NECESSIDADES DIÁRIAS INTEGRAL - 70%

	Idade	Kcal	HCO(g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
Creche	7-11 meses	450	73,1	14	11,3
	1- 3 anos	700	114,9	21,9	17,5
Pré-escola	4- 5 anos	950	154,4	29,7	23,8
Ensino Fundamental	6-10 anos	1000	162,5	31,2	25
	11-15 anos	1500	243,8	46,9	37,5
Ensino médio	16-18 anos	1700	276,3	50,0	42,5
EJA	19-30 anos	1600	260	52,0	40,0
	31-60 anos	1500	243,8	46,9	37,5



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



**ANEXO XI – LISTAGEM DOS ALIMENTOS OFERECIDOS PELOS**  
**AGRICULTORES**

PROCESSO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR	FORNEDOR	QUANTIDADE COTADO	VALOR COTADO
1	ALFACE ORGÂNICO	1000	R\$ 2,93	IVO HERONDINO VENTURA	500	R\$ 2,93
				JEAN CARLOS PEREIRA	500	
2	AÇAFRÃO EM PÓ	100	R\$ 25,00	EDEMIR CELIO MARTINHAGO	100	R\$ 25,00
3	ALHO- PORÓ ORGÂNICO	100	R\$ 4,05	JEAN CARLOS PEREIRA	50	R\$ 4,05
				EDÉSIO VOGES	50	
4	ALMEIRÃO ORGÂNICO	200	R\$ 3,00	EDEMIR CELIO MARTINHAGO	100	R\$ 3,00
				EDÉSIO VOGES	100	
5	AIPIM	440	R\$ 4,76	EDERVAN SOARES	147	R\$ 4,76
				JOÃO AMARO FRANCISCO	146	
				IVO HERONDINO VENTURA	146	
6	ALFACE	500	R\$ 1,80	JOÃO AMARO FRANCISCO	500	R\$ 1,80
7	BANANA ORGÂNICA	7500	R\$ 4,98	ALINE MARTINHAGO	1557	R\$ 4,98
				ALISSON MARTINHAGO	2193	
				EDÉSIO VOGES	1875	
				RENATO ALBERTO DE SOUZA	1875	
8	BATATA DOCE ORGÂNICA	500	R\$ 7,20	JEAN CARLOS PEREIRA	250	R\$ 7,20
				LUCIANA OENING	250	
9	BATATA SALSA	250	R\$ 5,80	JOÃO AMARO FRANCISCO	250	R\$ 5,80
10	BETERRABA ORGÂNICO	700	R\$ 5,80	JEAN CARLOS PEREIRA	350	R\$ 5,80
				IVO HERONDINO VENTURA	350	
11	BOLACHA CASEIRA SORTIDA	2100	R\$ 18,42	IMAIR DO CARMO DE SOUZA MUNDSTOCK	235	R\$ 18,42
				CÁSSIA ANDRÉIA DE SOUZA MUNDSTOCK	785	
				TATIANE CRISTINA ROCHA RICHARTZ	1080	
12	BRÓCOLIS	330	R\$ 2,20	JOÃO AMARO FRANCISCO	330	R\$ 2,20
13	BRÓCOLIS ORGÂNICO	700	R\$ 6,25	JEAN CARLOS PEREIRA	350	R\$ 6,25
				INÊS HEINZEN VOGES	350	
14	CEBOLINHA ORGÂNICO	1500	R\$ 2,85	EDEMIR CELIO MARTINHAGO	750	R\$ 2,85
				INÊS HEINZEN VOGES	750	
15	CENOURA ORGÂNICO	900	R\$ 5,73	EDEMIR CELIO	450	R\$ 5,73



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



				MARTINHAGO		
				INÊS HEINZEN VOGES	450	
16	COENTRO	150	R\$ 1,80	JOÃO AMARO FRANCISCO	150	R\$ 1,80
17	COUVE MANTEIGA	160	R\$ 1,80	PEDRO HENRIQUE DE OLIVEIRA DA SILVA	160	R\$ 1,80
18	COUVE FLOR ORGÂNICO	600	R\$ 6,00	EDEMIR CELIO MARTINHAGO	300	R\$ 6,00
				IVO HERONDINO VENTURA	300	
19	COUVE MANTEIGA ORGÂNICO	350	R\$ 3,33	ALINE MARTINHAGO	175	R\$ 3,33
				LUCIANA OENING	175	
20	CHUCHU	400	R\$ 2,80	PEDRO HENRIQUE DE OLIVEIRA DA SILVA	400	R\$ 2,80
21	CHUCHU ORGÂNICO	600	R\$ 5,65	JEAN CARLOS PEREIRA	300	R\$ 5,65
				LUCIANA OENING	300	
22	ERVA BALEEIRA DESIDRATA	100	R\$ 6,00	EDEMIR CELIO MARTINHAGO	100	R\$ 6,00
23	ESCAROLA ORGÂNICA	200	R\$ 3,33	ALINE MARTINHAGO	100	R\$ 3,33
				EDÉSIO VOGES	100	
24	ESPINAFRE ORGÂNICO	150	R\$ 3,50	JEAN CARLOS PEREIRA	75	R\$ 3,50
				LUCIANA OENING	75	
25	GELEIA CASEIRA ORGÂNICA	920	R\$ 11,87	IMAIR DO CARMO DE SOUZA MUNDSTOCK	230	R\$ 11,87
				CÁSSIA ANDRÉIA DE SOUZA MUNDSTOCK	230	
26	HORTELÃ	200	R\$ 1,80	PEDRO HENRIQUE DE OLIVEIRA DA SILVA	200	R\$ 1,80
27	INHAME	150	R\$ 3,80	PEDRO HENRIQUE DE OLIVEIRA DA SILVA	150	R\$ 3,80
28	MAÇO DE TEMPEROS MISTOS ORGÂNICOS	1000	R\$ 3,75	ALINE MARTINHAGO	500	R\$ 3,75
				LUCIANA OENING	500	
29	MANJERICAO FRESCO	150	R\$ 1,80	VANDERSON DA SILVA	150	R\$ 1,80
30	MARACUJÁ	250	R\$ 8,00	EDERVAN SOARES	125	R\$ 8,00
				VANDERSON DA SILVA	125	
31	MELANCIA	500	R\$ 2,20	VANDERSON DA SILVA	500	R\$ 2,20
32	MORINGA OLÍFERA ORGANICA	350	R\$ 5,33	EDEMIR CELIO MARTINHAGO	350	R\$ 5,33
33	ORA-PRO-NOBIS ORGÂNICA	350	R\$ 4,00	EDEMIR CELIO MARTINHAGO	350	R\$ 4,00
34	PÃO CASEIRO ORGÂNICO	3400	R\$ 10,20	VALQUIRIA	1000	R\$ 10,20
				IMAIR DO CARMO DE SOUZA MUNDSTOCK	1000	
				ELIZABET FARIAS SANTOS	1000	
				RENATO ALBERTO DE SOUZA	400	
35	POLPA FRUTA CONGELADO	2500	R\$ 22,00	EDERVAN SOARES	700	R\$ 22,00
				ALDOMIR SOARES	900	
				VILSON SOARES		
36	REPOLHO ORGÂNICO	200	R\$ 4,45	ALINE MARTINHAGO	100	R\$ 4,45
				LUCIANA OENING	100	
37	RÚCULA	300	R\$ 1,80	VANDERSON DA SILVA	300	R\$ 1,80
38	RÚCULA ORGÂNICA	200	R\$ 3,50	JEAN CARLOS PEREIRA	100	R\$ 3,50



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



				IVO HERONDINO VENTURA	100	
39	SALSA ORGÂNICA	1500	R\$ 3,85	ALINE MARTINHAGO	750	R\$ 3,85
				INÊS HEINZEN VOGES	750	



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**Anexo XII - MODELO DE CARDÁPIO PARA CEIT LEONEL DE  
MOURA BRIZOLA PARA 15 DIAS**

	<i>Segunda</i>	<i>Terça</i>	<i>Quarta</i>	<i>Quinta</i>	<i>Sexta</i>
<b>Lanche Matutino</b>	Bolacha caseira (agricultura familiar) Achocolatado	Pão caseiro com doce e/ou nata Suco natural	Biscoito doce/salgado Suco de uva integral	Pão caseiro orgânico com geleia caseira orgânica (agricultura familiar) e /ou nata Suco natural	Bolo sem recheio e sem cobertura Achocolatado
<b>Almoço</b>	Alface, tomate e cenoura cozida. Risoto integral de carne e legumes, e feijão carioca Sobremesa: Fruta	Acelga, beterraba, brócolis. Arroz, feijão preto, farofa, coxa e sobrecoxa ao molho Sobremesa: Fruta	Repolho bicolor, couve-flor e couve refogada. Arroz, pirão de peixe, filé de peixe assado Sobremesa: Fruta		
<b>Lanche Vespertino</b>	Mingau	Frutas sortidas com aveia	Bolo sem recheio e sem cobertura Suco natural		

	<i>Segunda-feira</i>	<i>Terça-feira</i>	<i>Quarta-feira</i>	<i>Quinta-feira</i>	<i>Sexta-feira</i>
<b>Lanche Matutino</b>	Biscoito salgado e/ou doce Achocolatado	Iogurte com frutas e aveia	Pão caseiro com doce ou nata Suco natural		
<b>Almoço</b>	Acelga, vagem e beterraba. Arroz integral, feijão-carioca, polenta e molho bolonhesa Sobremesa: Fruta	Repolho, brócolis, cenoura. Arroz, feijão Macarrão com molho de frango Sobremesa: Fruta	Couve manteiga, couve-flor, beterraba. Arroz, lentilha, farofa e carne de porco refogada com aipim. Sobremesa: Fruta		
<b>Lanche Vespertino</b>	Mingau	Biscoito doce e/ou salgado Vitamina de fruta	Frutas sortidas com aveia	Pão com carne moída Suco de natural	Frutas sortidas com aveia



**ANEXO XIII - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS  
(INDISPENSÁVEIS) PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Nº ITEM	Descrição	QUANTIDADE
1	Prato fundo em vidro temperado transparente	1000
2	Colher de mesa (sopa) - descrição: colher com corpo e cabo em aço inox, lisa e polida. Espessura: 1,5 mm. Dimensões aproximadas: (a x l x c) 27 x 39 x 176mm	1000
3	Colher de sobremesa em aço inox – descrição: Corpo e cabo em aço inox, lisa e polida. Espessura: 1,5 mm. Dimensões aproximadas: (a x l x c) 16 x 33 x 153 mm	1000
4	Colher redonda de arroz em aço inox com cabo longo -33cm	10
5	Conchas para panela média. Produzida em aço inoxidável de alta qualidade com 18cm	10
6	Escumadeira em aço inox - descrição: corpo e cabo em aço inox, lisa e polida. Dimensões aproximadas: (a x l x c) 51 x 95 x 280 mm.	10
7	Faca de mesa em aço inox- descrição: corpo e cabo em aço inox, lisa e polida. Lâmina e cabo em aço inox 4" com fio serrilhado. espessura: 2,5 mm. Dimensões aproximadas: (a x l x c) 3 x 17 x 203 mm	1000
8	Garfo de mesa em aço inox- descrição: garfo com corpo e cabo em aço inox, liso e polido. Dimensões aproximadas: (a x l x c) 22 x 23 x 177 mm	1000
9	Geladeira industrial 4 portas – 864 litros - refrigeração com serpentina aletada - revestimento interno em aço galvanizado - parte frontal com resistência no quadro de portas - construção de gabinete monobloco - pés reguláveis - controle eletrônico digital - indicador digital de temperatura - degelo automático natural - prateleiras 4 níveis, aramadas, reguláveis, um nível pode ser usado como estrado - revestimento externo em aço inox 430	1



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



**ANEXO XIV EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS PELA**  
**CONTRATANTE**

Nº ITEM	Descrição	QUANTIDADE
1	Espremedor de frutas cítricas Descrição: espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. Dimensões e tolerância: altura: 390mm, largura: 360mm, diâmetro: 205mm, tolerância: +/- 10%, produção média: 15 unid. minuto (aproximada). Características construtivas: gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox, copo e peneira em aço inox, jogo de carambola composto por: 1 castanha pequena (para limão); 1 castanha grande (para laranja), motor: 1/4 hp (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 hp), rotação: 1740 rpm, frequência: 50/60 hz, tensão: 127/220v (bivolt), dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo inmetro, com indicação da voltagem. Garantia do fornecedor 1 ano.	1
2	Balança plataforma 150kg com coluna bivolt automático Função tara ou pré-empacotamento. Estrutura da plataforma Projetada em aço carbono, estrutura altamente resistente com perfil baixo e célula única. Com pintura epóxi. Com garantia de 12 meses.	1
3	Forno combinado capacidade p/ 20 "GN 2/1"	1
4	Forno Industrial 1,10 x 1,00 x 1,30 (LxPxH) a gas	1
5	Hidrolavadora fixa 300 libras, com pistola e mangueira Lavadora Lava Jato de 300 libras: acompanha motor, polia, correia, 10metros de mangueira, esguicho regulável 3,2mm, mangueira plastica resistente com 2,6m de comprimento, filtro de entrada para sucção, chave para ajuste das gaxetas, conjunto de gaxetas, conjunto de anéis raspadores, conjunto de parafusos e porcas para a fixação do motor, carrinho com 2 rodas, rede nacional de assistencia técnica, manual de instruções, certificado de garantia; garantia legal de 3 meses contra defeito de fabricação, garantia contratual estendida de 3 meses. Vazao maxima (l/min) 20; pressão máxima (ibf/pol² 300); motor 4 pólos 1750 rpm -2hp. Ø Polia (mm): 2c A Ø70; correia 2A39; rotação (rpm) 500; peso 65 kg (com embalagem e sem carrinho); 3 pistões; Bico Ø furo (mm): 3,2; dimensões (mm): 670x490x670	1





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



6	Máquina de Lavar Pratos 20 gavetas por hora Lava Louças 400: 20 ou 60 cestos por hora, com capacidade para 36 xícaras de café de 6cm ou 25 copos ou 30 talheres. Cesto aramado para nove pratos ( até 26 cm de diâmetro), suporte de pratos em aço inoxidável. Além de copos e xícaras higieniza pratos de sobremesa. Dimensões: largura 435mm; profundidade 530mm; altura 685mm; altura útil da câmara 290mm; cesto 385 x 385mm. Embalagem: LxPxH (mm) 620 x 520 x830; peso bruto 36 kg. Consumo e economia: água 2 litros/cesto; eletricidade 3,5 kW/hora; Detergente e secante (R\$/cesto) de 3 a 5 centavos. Ciclo rápido de 1 minuto (lavagem +enxague) Dados técnicos: voltagens 220v/60Hz/1; motores (cv); lavagem 0,34; moto-bomba enxague 0,4. Temperatura lavagem: 50-60°C / enxague 80°C. Dois cestos de 15cm de altura múltiplo uso para pratos de sobremesa e pires, copos, xícaras e molheiras;Um suporte para pratos de sobremesa e pires; Um suporte para talheres.	2
7	Processador de alimentos inox com 6 discos. - diâmetro: 203 mm - tensão: 100v / 220v - potência: 0,33cv - frequência: 60hz - tensão: 220v - altura: 640.00 mm - largura: 300.00 mm - profundidade: 640.00 mm - peso líquido: 24.00 kg - producao: 250 kg/h - rotacao do disco: 438 rpm - diametro do bocal redondo: 48 mm - abertura do bocal oblongo: 73x147 mm	1
8	Câmara fria (ante-câmara, câmara refrigerada e câmara frigorífica) – Não serão disponibilizados estrados e prateleiras para uso interno das câmaras, estes serão de responsabilidade da empresa vencedora.	1
9	Coifa central	1



## Anexo XV DESCRITIVO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	PRODUTO E ESPECIFICAÇÕES	UNID	QTDE
1	ABACATE Tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	2000
2	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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	KG	7000
3	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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	KG	1.700
4	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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.</b>	KG	1.000
5	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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	KG	1000
6	ACHOCOLATADO EM PÓ: Achocolatado em pó instantâneo, obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, vitaminas, minerais e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas e 03 minerais, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). . Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros.	KG	4.000
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 ou 5kg, em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	5.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>8</b>	<b>AIPIM DESCASCADO E HIGIENIZADO</b> 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.	<b>KG</b>	1.000
<b>9</b>	<b>ALFACE</b> 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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.</b>	<b>UN</b>	3.000
<b>10</b>	<b>ALHO</b> 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.	<b>KG</b>	630
<b>11</b>	<b>AMIDO DE MILHO</b> Características: Ingredientes: amido. Embalagem: intacta, contendo <b>1Kg</b> de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.	<b>KG</b>	1.500
<b>12</b>	<b>ARROZ BRANCO</b> Características: Branco tipo 1. Características: 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 Pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	<b>KG</b>	2.000
<b>13</b>	<b>ARROZ INTEGRAL</b> Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação 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.	<b>KG</b>	1.500
<b>14</b>	<b>ARROZ PARBOILIZADO</b> 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 <b>1Kg</b> , em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	<b>KG</b>	7.000
<b>15</b>	<b>ATUM RALADO EM ÓLEO</b> Conserva de pescado. Embalagem 1Kg. Embalagem: Bolsa metálica flexível esterelizável. Sem glúten.	<b>UN</b>	1.200



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>16</b>	<b>BANANA BRANCA</b> Características: Banana branca (grupo II), tipo especial, com grau médio de amadurecimento. 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.	<b>KG</b>	20.000
<b>17</b>	<b>BANHA DE PORCO</b> Cor e aspecto próprio do produto, livre de impurezas, embalagens de 1 kg. . Validade mínima 6 meses. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE).	<b>KG</b>	500
<b>18</b>	<b>BATATA DOCE</b> Características: Batata doce de 1ª qualidade, com casca sã, sem ferimentos, frescas, com grau de maturação médio, 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.	<b>KG</b>	1.000
<b>19</b>	<b>BATATA INGLESA</b> Características: Batata inglesa nova, lavada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro 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.	<b>KG</b>	8.500
<b>20</b>	<b>BETERRABA</b> Características: tamanho médio, pesando entre 200 e 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.	<b>KG</b>	2.000
<b>21</b>	<b>BISCOITO DOCE - Tipo Maria</b> Deverão ser fabricados a partir 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). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de <b>400g</b> . 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.	<b>PCT</b>	6.500
<b>22</b>	<b>BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL</b> biscoito tipo cracker obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, amido de milho, sal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais e possuir no mínimo 3g de fibras em 100 gramas de produto ou 2,5g de fibras por porção.	<b>PCT</b>	3.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>23</b>	BISCOITO SALGADO – Tipo água e sal Deverão ser fabricados a partir 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.	<b>PCT</b>	5.500
<b>24</b>	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.	<b>PCT</b>	500
<b>25</b>	BOLO SIMPLES Sabores diversos, sem recheio e sem cobertura. Pronto para consumo. Entregue com no máximo 1 dia de fabricação.	<b>KG</b>	4.000
<b>26</b>	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.	<b>UN</b>	2.500
<b>27</b>	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.	<b>UN</b>	500
<b>28</b>	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.	<b>KG</b>	5.500
<b>29</b>	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 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	<b>KG</b>	5.500



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>30</b>	<p><b>CARNE EM CUBOS – PATINHO</b> 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, 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.</p>	<b>KG</b>	5.500
<b>31</b>	<p><b>CEBOLA</b> 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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b></p>	<b>KG</b>	5.000
<b>32</b>	<p><b>CEBOLINHA</b> 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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.</b></p>	<b>UN</b>	3.500
<b>33</b>	<p><b>CENOURA</b> 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.</p>	<b>KG</b>	3.000
<b>34</b>	<p><b>Chia</b> Semente de chia. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, Isento de qualquer substância estranha ou Nociva. Não pode ser a granel, Deve conter rótulo com todas as informações conforme legislação vigente.</p>	<b>PCT</b>	500
<b>35</b>	<p><b>CHUCHU</b> 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.</p>	<b>KG</b>	1.500
<b>36</b>	<p><b>COCO RALADO</b> Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	<b>UN</b>	200



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>37</b>	<b>COLORAU</b> 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 líquido. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.	<b>PCT</b>	500
<b>38</b>	<b>COUVE MANTEIGA</b> Características: Pesando em média 200 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 e peso do produto.	<b>UN</b>	1.500
<b>39</b>	<b>COUVE-FLOR</b> Características: Couve flor, peso variando entre 300 a 600 gramas fresca, não murcha, sem podridão, com coloração 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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	<b>UN</b>	1.800
<b>40</b>	<b>COXA E SOBRECOXA</b> 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.	<b>KG</b>	4.000
<b>41</b>	<b>DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO</b> Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial.	<b>UN</b>	3.000
<b>42</b>	<b>ESPINAFRE</b> Características: Pesando em média 200 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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	<b>UN</b>	800
<b>43</b>	<b>FARELO DE AVEIA</b> Características: aveia em farelo, produto 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.	<b>UN</b>	500
<b>44</b>	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> Características: grupo de farinha seca, extrafina, classe branca. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	<b>KG</b>	1.000



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO



45	<b>FARINHA DE TRIGO</b> Características: classificação farinha de trigo 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.	<b>KG</b>	2.000
46	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> Características: feijão classe carioca, novo, tipo 1, 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 líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	<b>KG</b>	1.300
47	<b>FEIJÃO PRETO</b> Características: feijão classe preto, novo, tipo 1, 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 líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 05 meses.	<b>KG</b>	2.210
48	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> Características: Seco instantâneo para pão. Ingredientes: saccharomyces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 250g de peso líquido. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	<b>PCT</b>	100
49	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> Características: fermento químico, em pó, para elaboração de bolos . Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de <b>250g</b> peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses.	<b>UN</b>	500
50	<b>FOLHA DE LOURO</b> - embalagem contendo no mínimo 25g, com identificação do produto e prazo de validade mínimo 4 meses.	<b>UN</b>	500
51	<b>FUBÁ FINO</b> Características: Fubá de milho fino. Embalagem contendo 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	<b>KG</b>	800
52	<b>GELATINA SEM SABOR</b> Sem glúten, sem corante, sem sabor. Embalagem de 1kg, constando identificação do produto, data de fabricação, validade. Validade mínima de 6 meses.	<b>KG</b>	400
53	<b>GOIABA BRANCA ;</b> Características: goiaba de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes 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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	<b>KG</b>	2500





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



54	<b>IOGURTE SABORES</b> Morango: Ingredientes- Leite semi-desnatado pasteurizado, açúcar, polpa de morango, cultura láctea natural, corante carmim cochonilla natural, sorbato de potássio e aroma natural de morango. Não Contém Glúten. Natural: Ingredientes: Leite pasteurizado integral e cultura láctea. Não Contém Glúten. Embalagem: 3800g	UN	4000
55	Iogurte sem lactose 500g sabores morango e natural. Com adoçante e corante natural (no sabor morango).	UN	300
56	Iogurte de coco com morango – 170g Sem leite, Zero lactose, Sem glúten, Zero colesterol, Fonte de cálcio, Fonte de vitaminas e minerais, Com stevia.	UN	100
57	<b>LARANJA LIMA</b> De boa qualidade, sem defeitos sérios, 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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	KG	1000
58	<b>LARANJA PERA</b> Características: Laranja pera, grupo I, classe 2 a 4 (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.	KG	10.000
59	<b>LEITE DE ARROZ EM PÓ - 300G</b> Características: Bebida de arroz. Isento de GLÚTEN. Embalagem: 300g. RENDE ATÉ 2 LITROS. Sem conservantes. Rico em cálcio. Fonte de fibras. Enriquecida de vitaminas A e D Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	LT	300
60	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> Características: Leite integral, lecitina (emulsificante) e instantâneo, vitamina A e vitamina D, não contém glúten. Embalagem: intacta, contendo 400g de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	PCT	12.000
61	<b>LEITE TIPO C</b> Leite pasteurizado padronizado, homogenizado, 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, demonstrando que estão aptas para os seus funcionamentos regulares.	L	5.000
62	<b>LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ INTEGRAL – 300G</b> Características: Leite semidesnatado, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Leite integral para Dietas com Restrição de Lactose - Zero Lactose. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Rendimento mínimo 2 litros.	LT	1.000
63	<b>LENTILHA</b> Características: Lentilha “tipo 1”, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a Presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	PCT	600



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>64</b>	<b>LIMÃO</b> Características: Limão galego de 1º qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, não apresentando amassados, mofo, bolor e aspectos de deteriorização. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	<b>KG</b>	1.100
<b>65</b>	<b>MAÇÃ</b> Características: Maçã Fuji de 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02. 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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	<b>KG</b>	11.000
<b>66</b>	<b>MACARRÃO CABELO DE ANJO</b> Características: Massa com ovos tipo cabelo de anjo. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem 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.	<b>PCT</b>	1.000
<b>67</b>	<b>MACARRÃO DE ARROZ</b> Características: Macarrão de arroz, sem 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.	<b>PCT</b>	200
<b>68</b>	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO sem ovos.</b> Características: macarrão tipo parafuso (fusili). 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 mínimo 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.	<b>PCT</b>	5.880
<b>69</b>	<b>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL</b> Macarrão espaguete tipo longo, obtido a partir de farinha de trigo integral ou sêmola/semolina de trigo e ou a partir da mistura de farinha de trigo integral com: farinha integral de trigo durum ou farelo de trigo ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum ou sêmola/semolina de trigo ou durum. Sem adição de ovos, sem adição de soja. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	<b>PCT</b>	2.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>70</b>	<p>MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA)</p> <p>Características: Macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	<b>PCT</b>	600
<b>71</b>	<p>MAMÃO</p> <p>Características: Mamão-formosa, de 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, pesando de 1,5 a 2 kg, não apresentando mofo, bolor, amassados e aspectos de deteriorização. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b></p>	<b>KG</b>	4.000
<b>72</b>	<p>MANGA TOMMY</p> <p>Características: Primeira qualidade, firmes, tenras, 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. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b></p>	<b>KG</b>	5000
<b>73</b>	<p>MORANGO</p> <p>In natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem Sinais de fungos ou apodrecimento.</p>	<b>UN</b>	1.000
<b>74</b>	<p>MELANCIA</p> <p>Características: Melancia redonda, graúda, de primeira, 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.</p>	<b>KG</b>	6.000
<b>75</b>	<p>MELÃO</p> <p>Características: Melão redonda, graúda, de primeira, livre de 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.</p>	<b>KG</b>	5.000
<b>76</b>	<p>NATA</p> <p>Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, 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.</p>	<b>UN</b>	3.500
<b>77</b>	<p>NACTARINA</p> <p>De primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta.</p>	<b>KG</b>	1.000
<b>78</b>	<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>Características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.</p>	<b>UN</b>	2.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>79</b>	<b>ORÉGANO</b> Característica: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e 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: mínimo de 6 meses.	<b>PCT</b>	200
<b>80</b>	<b>OVOS</b> Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: Deve estar embalado em <b>bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos</b> , 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.	<b>DZ</b>	5.000
<b>81</b>	<b>PÃO DE CACHORRO QUENTE</b> Características: Pão de 50g cada, 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.	<b>KG</b>	10.000
<b>82</b>	<b>PÃO SEM LEITE E SEM OVO</b> Características: ISENTO: de lactose e proteína do leite. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 450 gramas por pacote. Validade: mínimo 05 meses.	<b>PCT</b>	200
<b>83</b>	<b>PEITO DE FRANGO sem osso.</b> Características: congelado, sem 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 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	<b>KG</b>	7.000
<b>84</b>	<b>PEPINO</b> Pepino comum salada de 1ª qualidade, classe 20, categoria I – devesa apresentar coloração verde claro ou escuro. Deve apresentar-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 substâncias nocivas a saúde. <b>Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</b>	<b>KG</b>	1200
<b>85</b>	<b>PERA PORTUGUESA</b> Características: Pera portuguesa, de polpa macia, de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; ; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	<b>KG</b>	1.000
<b>86</b>	<b>PÊSSEGO NACIONAL</b> In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta;	<b>KG</b>	1.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>87</b>	<b>PERNIL SUÍNO</b> Características: congelado, sem tempero, sem osso, 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.	<b>KG</b>	2.500
<b>88</b>	<b>PIMENTÃO VERDE</b> Características: O pimentão verde “médio” 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.	<b>KG</b>	1.000
<b>89</b>	<b>REPOLHO ROXO</b> Características: roxo, em unidades com peso 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.	<b>UND</b>	1.000
<b>90</b>	<b>REPOLHO VERDE</b> Características: Verde, em unidades com peso 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.	<b>UND</b>	1.600
<b>91</b>	<b>SAL refinado – iodado</b> Características: não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 11 meses.	<b>KG</b>	1.000
<b>92</b>	<b>SALSA</b> 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.	<b>UN</b>	3.500
<b>93</b>	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> Característica : Ingredientes: uva da variedade bordo. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado. Rendimento: 1 litro de suco para 3 litros de água. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano	<b>UND</b>	4500
<b>94</b>	<b>TANGERINA PONKAN</b> 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.	<b>KG</b>	7.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS**  
**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>95</b>	<b>TOMATE</b> 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.	<b>KG</b>	7.000
<b>96</b>	<b>UVA RUBI</b> 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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	<b>KG</b>	3.000
<b>97</b>	<b>VAGEM</b> 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.	<b>KG</b>	350
<b>98</b>	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL</b> 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.	<b>UN</b>	500
<b>99</b>	<b>CAÇÃO</b> 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.	<b>KG</b>	2.800
<b>100</b>	<b>FILÉ DE TAINHA</b> Sem espinhas, 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.	<b>KG</b>	1.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS  
SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**



<b>101</b>	<b>FILÉ DE ANCHOVA</b> Sem espinhas, 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.	<b>KG</b>	<b>1.000</b>
------------	--	-----------	--------------