



PREGÃO PRESENCIAL

Nº 028/2019 – FMEDUCA

SETOR:	DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
TIPO:	MENOR PREÇO GLOBAL
OBJETO:	REGISTRO DE PREÇO – “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.
ENTREGA DOS ENVELOPES – PROPOSTA DE PREÇOS, HABILITAÇÃO e CREDENCIAMENTO: até o dia 03/12/2019 às 13h30min (treze horas e trinta minutos) , Sala de Reunião da Comissão Municipal de Licitação.	
ABERTURA DAS PROPOSTAS: dia 03/12/2019 às 13h30min (treze horas e trinta minutos) , após o credenciamento dos representantes.	
REGIMENTO: Lei Nº. 10.520, de 17 de julho de 2.002 e alterações, Lei municipal Nº 1054/2008, Decreto Municipal Nº. 1243/2009 e subsidiariamente a Lei Complementar Nº. 123/2006 e a Lei Nº. 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações.	
MAIORES INFORMAÇÕES: O edital na íntegra e todos os seus anexos estão a disposição no Departamento de Compras e Licitações da PMB, localizado na Rua Baleia Jubarte, 328, bairro José Amândio, Bombinhas – SC, ou no site: www.bombinhas.sc.gov.br no link Licitações, informações pelo e-mail licitacao@bombinhas.sc.gov.br – Telefones: (0xx47) 3393-9500 – Ramais 509 ou 551 – Fac-simile: (0xx47) 3395-9501.	



EDITAL DE LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL

Nº 028/2019 – FMEDUCA

O Pregoeiro designado pela Portaria nº 19.588/2019 de 01 de julho de 2019, da Secretaria Municipal de Administração do Município de Bombinhas, torna público que às **13h: 30min (treze horas e trinta minutos) do dia 03 (três) de dezembro de 2019**, na Sala de Reunião da Comissão Municipal de Licitações, situada na sede do Paço Municipal, na Rua Baleia Jubarte, 328, bairro José Amândio, cidade de Bombinhas, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **"MENOR PREÇO GLOBAL"**, pelo sistema de **REGISTRO DE PREÇO**, 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,"** conforme especificações e quantitativos descritos no anexo I deste edital e ainda mediante as cláusulas e condições abaixo:

1- DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 – O procedimento licitatório e a Ata de Registro de Preços que dele resultar obedecerão, integralmente, a Lei nº. 10.520/2002, que institui a modalidade Pregão, a Lei Municipal nº. 1054/2008, que regulamenta a licitação na modalidade Pregão, Decreto Municipal nº 1243/2009, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, e subsidiariamente a Lei Complementar 123/2006 e a Lei nº. 8.666/1993 e alterações.

1.2 – Os órgãos contemplados nesta licitação não se obrigam a adquirir das licitantes vencedoras os itens relacionados, nem as quantidades previstas no Anexo I, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário da Ata de Registro de Preços terá preferência, nos termos do Artigo 15, § 4º da Lei nº. 8.666/93 e alterações.

1.3 – Se no decorrer da Ata de Registro de Preços ficar comprovado que os preços registrados são incompatíveis com os fixados por órgãos oficiais ou com os praticados no mercado, a Administração reserva-se o direito de aplicar o disposto no artigo 24 inciso VII da Lei nº. 8.666/93 e alterações, efetuando a contratação direta, por valor não superior ao constante da Ata de Registro de Preços. Tal comprovação será feita através de tabelas oficiais e/ou cotações de mercado. Este procedimento será adotado após o cumprimento do disposto no item 14.2 deste Edital.

1.4 – O registro de preços será formalizado por intermédio de ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, na forma da minuta constante do Anexo VIII e nas condições previstas neste Edital.

1.5 – A Ata de Registro de Preços resultantes deste certame terá validade de 12 (doze) meses.

2 – DO OBJETO DE LICITAÇÃO – REGISTRO DE PREÇO – "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.

2.1 – O valor máximo para a presente licitação é R\$ 2.307,035,00 (dois milhões trezentos e sete mil e trinta e cinco reais).



3 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, CREDENCIAMENTO E APRESENTAÇÃO.

3.1 – Serão admitidos a participar desta licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da lei, para os fins do objeto pleiteado.

3.1.1 – Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

- a) Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial;
- b) Em dissolução ou em liquidação;
- c) Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei 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 enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/1993.

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

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

3.4 – 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**;

Obs.: Para empresas que se enquadrem como microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou microempreendedor individual (MEI), que optarem por uso do benefício da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, deverá apresentar documento descrito abaixo, subitem (V), nesta etapa do processo.

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;

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

3.6. - 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.

3.6.1. - O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

3.6.2. - 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.

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

3.6.4. - Os documentos necessários ao credenciamento **deverão ser entregue em separado dos envelopes.**

3.7. – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.7.1. – Envelope contendo os documentos relativos à Proposta de Preços:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS – PMB
PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2019 – FMEDUCA**

LICITANTE: _____

Nº DO CNPJ: _____

REPRESENTANTE: _____

ENVELOPE Nº 1 (PROPOSTA DE PREÇOS)

3.7.2. – Envelope contendo os Documentos de Habilitação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS – PMB
PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2019 – FMEDUCA**

LICITANTE: _____

Nº DO CNPJ: _____

REPRESENTANTE: _____

ENVELOPE Nº 2 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)

3.8. – Quando o licitante não indicar representante para credenciamento, deverá apresentar o Instrumento de Constituição da Sociedade (Contrato Social, estatuto, etc.), e a Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios, sob pena de desclassificação e a Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte/Certidão de Enquadramento ou equivalente expedida pela Junta Comercial, juntamente com a proposta de acordo com o item **3.6.4**, para uso do benefício da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações.



3.9 - CONTEÚDO DOS ENVELOPES:

3.9.1 - O Envelope “1” – PROPOSTA DE PREÇO, deverá conter a Proposta do licitante, de acordo com o disposto no item nº 4 deste edital e Anexo I.

3.9.2 - O Envelope “2” – HABILITAÇÃO, deverá conter a documentação de que trata o item nº 5 deste edital.

4. – PROPOSTA DE PREÇOS

4.1 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.

4.1.1 Nos preços propostos já deverão estar incluídos todos os custos necessários para a prestação dos serviços, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, descontos, acréscimos de insalubridade e periculosidade e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado;

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

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

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

4.1.5 Ocorrendo discordância entre os preços unitários e totais, prevalecerão os primeiros, e entre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos.

4.1.6 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.

4.2 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;

4.3 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.

4.4 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.



4.5 Toda proposta entregue será considerada com prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação, salvo se da mesma constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo.

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

4.7 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.

4.8 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.

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

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

5 – HABILITAÇÃO

5.1 – A proponente deverá apresentar no **ENVELOPE Nº 02 (HABILITAÇÃO)**, em 01 (uma) via os seguintes documentos, que deverão preferencialmente, ser apresentados conforme a sequência adiante mencionada, e apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada em cartório (frente e verso, quando for o caso), ou por servidor público municipal devidamente designado, mediante apresentação dos originais, com exceção dos documentos retirados por meio eletrônico, que serão autenticados mediante a verificação “on-line” pela Comissão de Licitação, ou publicação em órgão de imprensa oficial.

5.2 – **Visando à racionalização dos trabalhos é necessário que a autenticação de documentos seja solicitada antes do horário da realização do certame, sendo a autenticação efetuada em horário de expediente, no endereço referido no preâmbulo deste edital;**

5.3 – Para os documentos sem validade expressa, considerar-se-á 90 (noventa) dias, contados da data de sua emissão;

5.4 – Os documentos não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante do processo licitatório. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

5.5 – O envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os seguintes documentos, necessários à habilitação do licitante:

5.5.1 – RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

I – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

II - Registro comercial, no caso de empresa individual;

III – Ato constitutivo, estatuto social, contrato social ou sua consolidação e posteriores alterações contratuais, devidamente registradas na junta comercial e em vigor e, no caso de sociedade por ações, estatuto social, ata do atual capital social acompanhado da ata de eleição de sua atual administração, registrados e publicados;



IV - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

V – Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

5.5.2 – RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

I – Prova de regularidade para com as Fazendas; Federal com abrangência às contribuições sociais, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

II – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; e

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

Obs.: 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.

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.

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 à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação - parágrafo II, art. 43, da LC 123/2006.

5.5.3 – RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

II - Certidão de registros cadastrados no sistema eproc, (<https://certeproc1g.tjsc.jus.br>).

Observação: A apresentação do documento do item 5.5.3, II fica condicionado ao alerta descrito na Certidão solicitada no item 5.5.3, I.

III - 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.



5.5.4 – 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.

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.

5.5.5 – DECLARAÇÕES:

I – Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, conforme modelo constante do **Anexo IV** deste Edital, assinado por quem de direito;

II – Declaração de que não tem em seus quadros menores de 18 (dezoito) anos executando trabalho noturno, insalubre ou perigoso ou menores de 16 (dezesesseis) anos, executando



qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze anos), conforme modelo constante no **Anexo V** deste Edital.

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

5.6.1 – As microempresas ou empresas de pequeno porte, para utilizarem-se dos benefícios introduzidos pela Lei Complementar Nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão comprovar sua condição através de declaração, conforme constante no Anexo VII deste edital, ou Certidão de Enquadramento ou equivalente expedida pela Junta Comercial. A DECLARAÇÃO DEVERÁ SER APRESENTADA NO CREDENCIAMENTO.

5.6.2 – A falsidade de declaração prestada, objetivando os benefícios da Lei Complementar Nº. 123/2006 caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas no item 8.2 deste Ato Convocatório.

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

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

5.6.5 – A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei no 8.666/93 e art. 7º da Lei Nº. 10.520, de 17/07/2002, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação - parágrafo II, art. 43, da LC 123/2006;

5.6.6 – Caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada de empate;

5.6.7 – A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;

5.6.8 – Em caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, será adjudicado o objeto a seu favor. (Artigo 45, I);

5.6.9 – Em não ocorrendo à contratação da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na Lei Complementar 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (Artigo 45, II);

5.6.10 – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte no intervalo de 5% (cinco por cento), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta. (Artigo 45, III);



5.6.11 – Na hipótese da não-contratação, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame. (Artigo 45, parágrafo 2º).

5.7 – A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará na inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo nos casos previstos em Lei.

6 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DA HABILITAÇÃO

6.1 – O Pregoeiro Municipal reunir-se-á em sala própria, com a participação de apenas um representante de cada proponente, procedendo como segue:

6.1.1 – Realizará o credenciamento dos interessados ou de seus representantes, que consistirá na comprovação, por meio de instrumento próprio, de que possui poderes para formulação de ofertas e lances verbais, para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme item 3.4 do presente Edital.

6.1.2 – A não comprovação de que o interessado ou seu representante legal possui poderes específicos para atuar no certame, impedirá a licitante de ofertar lances, lavrando-se em ata o ocorrido.

6.1.3 – Abrir-se-ão os envelopes Nº. 01 – “PROPOSTA DE PREÇOS” das licitantes que observará o disposto no subitem 4 deste Edital.

6.1.3.1 - O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO GLOBAL**, satisfeito todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.

6.1.4 – Rubricará e submeterá à rubrica de todas as proponentes os documentos contidos no mesmo. O Pregoeiro procederá à verificação do conteúdo do envelope Nº. 01, em conformidade com as exigências do item 4 do Edital.

6.1.5 – O Pregoeiro classificará as proponentes que apresentarem as propostas de **MENOR PREÇO GLOBAL** e aquelas que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de menor preço, ou as 03 (três) propostas de menor preço quando não ocorrerem ofertas no intervalo de 10% (dez por cento).

6.1.6 – Será desclassificada a proponente que:

- deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;
- apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas das demais proponentes, exceto as questões meramente formais, sendo analisado cada caso.

6.1.7 – Às proponentes classificadas conforme item 6.1.5 será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em percentuais distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de menor preço.

6.1.8 – A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem crescente de preços.

6.1.8.1 – O Pregoeiro reserva-se o direito de estipular o decréscimo mínimo do último valor ofertado no momento da sessão.

6.1.8.2 – Durante etapa de lances, o Pregoeiro poderá, a seu critério, alterar o decréscimo mínimo estipulado no item 6.1.8.1, desde que aceito pelos participantes.

6.1.9 – Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem valores iguais será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.1.10 – É vedada a oferta de lance com vista ao empate.



- 6.1.11** – Dos lances ofertados não caberá retratação.
- 6.1.12** – A proponente que desistir de apresentar lance verbal, quando convocada pelo Pregoeiro será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último percentual apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas.
- 6.1.13** – Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.
- 6.1.14** – Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 6.1.15** – Sendo aceitável a proposta de MENOR PREÇO, será aberto o envelope N°. 02, contendo a Documentação de Habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base nas exigências constantes do item 5 deste Edital.
- 6.1.15.1.** Caso os dados e informações constantes no processo não atendam aos requisitos estabelecidos no item 5 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por meios eletrônicos hábeis de informações;
- 6.1.15.2.** Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos, os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;
- 6.1.15.3.** A licitante poderá, ainda, suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de novos documentos ou a substituição de documentos anteriormente ofertados, desde que os envie no curso da própria sessão pública do pregão e até a decisão sobre a habilitação.
- 6.1.16** – Se a oferta não for aceitável ou se a licitante deixar de atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo à habilitação da proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.
- 6.1.17** – Na situação prevista no item 6.1.16, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.
- 6.1.18** – Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora, proporcionando a seguir, oportunidade às licitantes para que se manifestem acerca da intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na preclusão do direito de recurso por parte da licitante, registrando na ata da Sessão, a síntese das razões de recurso apresentadas, e a faculdade do recorrente de apresentar razões no prazo de 03 (três) dias, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias, contados do término do prazo do recorrente.
- 6.2** – A ausência do representante da licitante ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á como renúncia ao direito de recorrer.
- 6.3** – Do certame, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser obrigatoriamente assinada pelo Pregoeiro e pelos representantes das licitantes presentes.
- 6.4** – Caso ocorra necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a



continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

7 – ANÁLISE DO ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO

7.1 – Abrir-se-ão os envelopes N.º 02 – “HABILITAÇÃO”, devidamente identificados conforme subitem 3.7 deste Edital, das empresas vencedoras da fase de classificação das propostas.

7.2 – Constatado o atendimento pleno das exigências constantes deste edital, conforme item 5 e restando, portanto, habilitada(s), será(ão) declarada(s) a(s) proponente(s) vencedora(s), sendo-lhe(s) adjudicado o direito de preferência para **a aquisição dos serviços definidos neste Edital e seus Anexos.**

7.3 – Será julgada inabilitada a proponente que:

7.3.1 – deixar de atender a alguma exigência constante do presente Edital;

7.3.2 – apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal e/ou material.

8 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DOS RECURSOS E PENALIDADES

8.1 – Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do presente Pregão.

8.2 – Ao final da sessão, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhe facultado juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão correr do término do prazo do recorrente.

8.3 – A falta de manifestação imediata e motivada importará na preclusão do direito de recurso.

8.4 – Os recursos e contrarrazões de recurso, bem como impugnação do Edital, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro, protocolados junto à Secretaria Municipal de Administração, Departamento de Compras, situada à Rua Baleia Jubarte, nº 328, Bairro José Amândio, Bombinhas/SC, em dias úteis, no horário de expediente.

8.5 – Os Recursos somente serão recebidos se atenderem as exigências abaixo:

8.5.1 – Ser datilografado/digitados e devidamente fundamentados;

8.5.2 – Ser assinado por representante legal da recorrente ou por procurador devidamente habilitado;

8.6 – Recebido o Recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão, fundamentando-a, ou, encaminhar à apreciação da Autoridade Superior, com as informações necessárias ao julgamento.

8.7 – É vedada a licitante a utilização de recurso ou impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da licitação. Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes.



9 – HOMOLOGAÇÃO

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

10 – FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

10.1 – Homologada a licitação será formalizada a Ata de Registro de Preços, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, **com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro**, obedecida à ordem de classificação, ou a critério da Administração, registrar o preço cotado pelas demais licitantes, de conformidade com o Decreto Municipal N.º. 1243/2009.

10.2 – A Secretaria Municipal de Administração convocará formalmente os fornecedores, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, informando o local, data e hora para a reunião e assinatura da Ata de Registro de Preços.

10.2.1 – O prazo previsto no subitem 10.2. poderá ser prorrogada uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado por um dos fornecedores convocados, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria Municipal de Administração.

10.3 – No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, a Secretaria Municipal de Administração convocará as demais licitantes, na ordem de classificação, mantendo o preço da primeira classificada na licitação.

10.4 – A critério da Administração, quando a quantidade da 1ª colocada não for suficiente para atender a demanda estimada, desde que se trate de objetos de qualidade ou desempenho superior devidamente justificada e comprovada vantagem, e as ofertas forem em valor inferior ao máximo admitido, poderão ser registrados outros preços, de conformidade com o Decreto Municipal N.º. 1243/2009.

11 – USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 – Nos termos da Lei Municipal N.º. 1054/2008, Decreto Municipal N.º. 1243/2009, durante a vigência, a Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração direta ou indireta do Município de Bombinhas, mesmo que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador – Secretaria Municipal de Administração através do Departamento de Compras, desde que devidamente comprovada a vantagem.

11.2 – Havendo saldo de quantitativo a adquirir, inclusive em função do direito de acréscimo de até 25%, de que trata o parágrafo 1º, artigo 65, da Lei N.º. 8.666/93 e alterações, não exercido pelo órgão ou entidade usuário do registro, poderá a Secretaria Municipal de Administração proceder ao devido apostilamento na respectiva Ata de Registro de Preços e acatar os eventuais pedidos de outros órgãos ou entidades não relacionadas neste Edital.

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



11.4 – Os contratos firmados, oriundos da referida Ata de Registro de Preços, poderão ser renovados pelo período de até 05 (cinco) anos, conforme disposto no Art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93, devido sua característica de serviço continuado.

12 – CONVOCAÇÃO

12.1 – A Secretaria Municipal de Administração será o órgão responsável pelos atos de controle e administração das Atas de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos.

12.1.1 – Somente quando o primeiro registrado for declarado inadimplente no processo ou a quantidade por este cotada estiver esgotada, será indicado o segundo e, assim sucessivamente, não podendo ser indicados mais de um ao mesmo tempo.

12.2 – As Secretarias usuárias da Ata de Registro de Preços não emitirão qualquer Autorização de Fornecimento, sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

12.3 – A convocação dos fornecedores, pelos órgãos usuários, será sempre formalizada pelo responsável da Secretaria requisitante e conterà o local em que deverão comparecer para retirar a respectiva Autorização de Fornecimento, além da menção da Ata de Registro de Preços a que se refere.

12.4 – O fornecedor convocado na forma do subitem anterior que não comparecer, não retirar a Autorização de Fornecimento no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital.

12.5 – Quando comprovada uma dessas hipóteses, o órgão usuário deverá comunicar a ocorrência à Secretaria Municipal de Administração e solicitar indicação do próximo fornecedor a ser destinada a Ordem de Empenho, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

13 – CONTROLE DE ALTERAÇÕES DE PREÇOS

13.1 – Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência da situação prevista na alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei nº. 8.666/93 e alterações ou de redução dos preços praticados no mercado.

13.1.1 – Mesmo na ocorrência da situação prevista no subitem anterior, a Secretaria Municipal de Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

13.2 – Comprovada a redução dos preços praticados no mercado, nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Secretaria Municipal de Administração, para alteração por aditamento do preço constante da Ata.

14 – CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

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

14.1 – A pedido, quando:



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

15 – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

16 – SANCÕES ADMINISTRATIVAS

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

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



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

17 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 – A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de Bombinhas, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

17.2 – As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município de Bombinhas não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

17.3 – A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

17.5 – É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

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

17.7 – As proponentes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

17.8 – **As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas a favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.**

17.9 – A participação da proponente nesta licitação implica no conhecimento e na aceitação de todos os termos deste Edital e seus Anexos.

17.10 – Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

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



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



17.12 – Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo do Documento de Credenciamento;

Anexo III – Declaração de cumprimento dos requisitos habilitatórios;

Anexo IV – Declaração de inexistência de fatos impeditivos;

Anexo V – Declaração de que não emprega menor;

Anexo VI – Modelo de Proposta de Preços;

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

Anexo VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Bombinhas, 30 de outubro de 2019.

ROSÂNGELA ESCHBERGER
Secretária de Administração



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

PREGÃO PRESENCIAL

Nº 028/2019 – FMEDUCA

1 – DO OBJETO – REGISTRO DE PREÇO – “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. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO LICITADO:

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	ALMOÇO	UN	180.000,00	4,43	797400,00
2	LANCHE.	UN	360.000,00	3,88	1396800,00
3	LANCHE ESPECIAL	UN	3.000,00	5,92	17760,00
4	LANCHE (NECESSIDADES ESPECIAIS)	UN	1.500,00	4,45	6675,00
5	LANCHE (EJA)	UN	20.000,00	4,42	88400,00
Total					2.307.035,00

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 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
Hortifrúti 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);

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.

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;

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

Item	Incidência no cardápio Fundamental	Incidência no cardápio EJA	Per capita (alimento pronto)
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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



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.

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:

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

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 DE ADMINISTRAÇÃO



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
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)



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



Orçamento:

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

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.

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;
- 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. DA FORMA DE PAGAMENTO:

3.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após a entrega do serviço mediante a apresentação da Autorização de Fornecimento, acompanhada da Respectiva **Nota Fiscal Eletrônica** com o devido aceite;

3.2. A Prefeitura de Bombinhas reserva-se no direito de somente efetuar o pagamento à empresa ganhadora, quando esta houver cumprido com o serviço prestado conforme cláusulas contratuais.



4. OBRIGACÕES DA CONTRATADA:

- 4.1** Designar, por escrito, o funcionário responsável para resoluções de eventuais ocorrências durante a execução do Contrato;
- 4.2** Zelar pela fiel execução do Contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;
- 4.3** 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;
- 4.4** Atender prontamente qualquer reclamação, exigência ou observações realizadas pela Contratante;
- 4.5** Responsabilizar-se por eventuais danos que vier a causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato
- 4.6** Responsabilizar-se por eventuais danos que vier a causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato;
- 4.7** Responder por todos os impostos, taxas, seguros e quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre os respectivos serviços a serem prestados;
- 4.8** 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);
- 4.9** Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 4.10** Reparar ou corrigir, dentro do prazo estipulado pela Administração, os eventuais vícios, defeitos ou incorreções constatados pela fiscalização dos serviços;
- 4.11** As licitantes vencedoras deverão executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:
- 4.12** 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.
- 4.13** 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);
- 4.14** 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;
- 4.15** 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;
- 4.16** Os cardápios deverão ser previamente custeados e terem calculado os valores nutricionais obrigatórios exigidos pelo PNAE;
- 4.17** 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;



-
- 4.18** 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;
- 4.19** 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;
- 4.20** Realizar análises necessárias dos gêneros alimentícios adquiridos, quando determinado pela Seção de Alimentação Escolar;
- 4.21** Realizar a cada 06 (seis) meses, análises microbiológicas preventiva da alimentação preparada, segundo cronograma aprovado pela Seção de Alimentação Escolar;
- 4.22** 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;
- 4.23** Alterar os per capita, quando determinado pela Prefeitura a fim de atender às diretrizes básicas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar);
- 4.24** 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;
- 4.25** Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços;
- 4.26** Atender quando a Prefeitura requisitar serviços extraordinários em sábados, domingos e feriados;
- 4.27** Atender a Prefeitura, em situações eventuais e comemorações em geral, adequando os cardápios para cada situação;
- 4.28** 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;
- 4.29** 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.
- 4.30** 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.
- 4.31** 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.
- 4.32.** Manter durante o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação;
- 4.33.** Executar o serviço dentro dos prazos estabelecidos no Edital;
- 4.34.** Emitir nota fiscal.



5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

5.1.5 Fiscalizar a execução do serviço objeto deste Contrato.

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

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

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

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

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



ANEXO II

MODELO DO DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO PRESENCIAL N°. ____/2019 – FMEDUCA

Através da presente, credenciamos o (a) Senhor (a) _____, portador (a) da Cédula de Identidade N°. _____ e CPF sob N°. _____, 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.
- A carta de credenciamento/procuração particular deverá ter firma reconhecida.



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.



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR

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

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

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

Local e data.

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



ANEXO VI

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO

_____, ____ de _____ de 2019

EMPRESA:

ENDEREÇO:

TELEFONE E FAX:

CNPJ:

E-MAIL:

LICITAÇÃO MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL – REGISTRO DE PREÇO Nº 028/2019– 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 ANEXO I DESTE EDITAL.

MENOR PREÇO GLOBAL

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS LICITADOS:

Item	Especificação/ Descrição	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
				TOTAL	R\$

Valor total por extenso:

Prazo para Pagamento:

Prazo de Entrega:

Validade da proposta:

Os preços cotados são fixos e irrevogáveis, neles já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

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.



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



ANEXO VIII

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 028/2019 – FMEDUCA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2019 – FMEDUCA

VALIDADE: 12 (doze) meses

Aos ____ (_____) dias do mês de _____ de 2019 (dois mil e dezenove), no Paço Municipal, a Secretaria de Administração por seus representantes nomeados, nos termos do art. 15 da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial Nº **028/2019 – FMEDUCA**, Ata de julgamento de preços, homologada pela Exma. Sra. Rosângela Eschberger, Secretária de Administração, RESOLVE registrar os preços para a aquisição dos itens conforme consta no Anexo I, que passa a fazer parte desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas no certame acima numerado.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1. REGISTRO DE PREÇO – “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.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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



EMPRESA REGISTRADA:

REPRESENTANTE:

CNPJ Nº:

ENDEREÇO:

CEP:

TELEFONE/FAX:

EMAIL:

<i>Item</i>	<i>Descrição Resumida</i>	<i>Unid.</i>	<i>Quantidade registrada</i>	<i>Valor unitário registrado</i>
01				

3. Em cada entrega dos serviços decorrentes desta Ata será observada, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Pregão Presencial Nº **028/2019 – FMEDUCA**, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

1. Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis, onde já estarão inclusos o transporte até os locais destinos, 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. Os serviços licitados deverão ser fornecidos de forma parcelada, em locais designados pela Contratante, sendo o início do fornecimento no prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento pela(s) adjudicatária(s).
3. A Proponente adjudicada deverá prestar os serviços conforme estabelecido na Autorização de Fornecimento.
4. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
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. A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
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.



CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- a. O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o fornecimento dos serviços juntamente com a Nota Fiscal com aceite no verso, no que couber, por cada órgão usuário desta Ata.
- b. Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis, onde já estarão inclusos o transporte até os locais de destino, mão de obra agregada, todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais e eventuais isenções), leis sociais, administração, lucros e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital;
- c. As refeições deverão ser entregues de forma parcelada, conforme solicitação do Fundo Municipal de Educação.
- d. Os horários de fornecimento das refeições serão conforme o estabelecido pelo Fundo Municipal de Educação do município de Bombinhas, de acordo com as informações dos itens.
- e. As refeições serão preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar, determinados pela vigilância sanitária, por profissionais utilizando técnicas culinárias.
- f. Os alimentos fornecidos deverão estar em perfeito estado para o consumo. Se caso os profissionais do Fundo Municipal de Educação considerar que algum alimento se apresente com a aparência imprópria para o consumo, o mesmo deverá ser substituído imediatamente, sem qualquer ônus a contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS FORNECEDORAS

1. Cumprir todas as disposições constantes do Pregão Presencial Nº 028/2019-FMEDUCA, e seus Anexos;
2. Fornecer e arcar com as despesas relativas ao fornecimento dos serviços, até os locais designados para o fornecimento;
3. Executa os serviços licitados dentro dos prazos estabelecidos no Edital;



CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

1. Considerando o prazo de validade estabelecido no item 1 da Cláusula Segunda da presente Ata, e, em atendimento ao §1º, artigo 28, da Lei Federal Nº. 9.069, de 29.6.1995 e demais legislação, é vedado qualquer reajustamento de preços antes do prazo de um ano da apresentação da proposta, nos termos do §1º do artigo 3º da Lei 10.192/01, que regulamenta o plano real.
2. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.
3. Se no decorrer dos fornecimentos oriundos da Ata de Registro de Preços ficar comprovado que os preços registrados são incompatíveis com os fixados por órgãos oficiais ou com os praticados no mercado, a Administração reserva-se o direito de aplicar o disposto no artigo 24



inciso VII da Lei Nº. 8.666/93 e alterações, efetuando a compra direta, por valor não superior ao constante da Ata de Registro de Preços. Tal comprovação será feita através de tabelas oficiais e/ou cotações de mercado. Este procedimento será adotado após o cumprimento do disposto no item 14.2 do Edital Nº 028/2019 – FMEDUCA.

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

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

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

1. A ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

1.1. Pela Administração, quando:

1.1.1. A detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

1.1.2. A detentora não retirar a Autorização do Fornecimento no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;

1.1.3. A detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;

1.1.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;

1.1.5. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

1.1.6. Por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

1.2. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item 1.1 será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.

1.3. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado, considerando-se cancelado o preço registrado após 01(um) dia da publicação.

1.4. Pelas detentoras, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços.

1.4.1. A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 10 (dez) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula Nona, caso não aceitas as razões do pedido.

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

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



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1. Integram esta Ata, o Edital N° 028/2019 – FMEDUCA, e seus anexos, a proposta das empresas classificadas no referido certame.
2. Fica eleito o foro da Comarca de Porto Belo/SC para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.
3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis N°. 10.520, de 17 de julho de 2.002 e alterações, Lei municipal N° 1054/2008, Decreto Municipal N°. 1243/2009 e subsidiariamente a Lei N°. 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações e demais normas aplicáveis.

Bombinhas, ____ de _____ de 2019.

ROSÂNGELA ESCHBERGER
Secretária de 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**



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.



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.

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 Fundamental 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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



	31-60 anos	435	70,7	13,6	10,9
--	------------	-----	------	------	------

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



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



ANEXO XI – LISTAGEM DOS ALIMENTOS OFERECIDOS PELOS
AGRICULTORES

PROCESSO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR	FORNECEDOR	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	



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



15	CENOURA ORGÂNICO	900	R\$ 5,73	EDEMIR CELIO MARTINHAGO	450	R\$ 5,73
				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 OLÉIFERA 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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



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



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>
Lanche Matutino	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
Almoço	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		
Lanche Vespertino	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>
Lanche Matutino	Biscoito salgado e/ou doce Achocolatado	Iogurte com frutas e aveia	Pão caseiro com doce ou nata Suco natural		
Almoço	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		
Lanche Vespertino	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



**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 DE 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; graúdo. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.	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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



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
8	AIPIM DESCASCADO E HIGIENIZADO Características: Aipim de 1ª qualidade, descascado, cortado em toletes e higienizado, de fácil cozimento e congelado através do sistema “congelamento rápido”, ou ainda, acondicionado em embalagens à vácuo. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente, contendo entre 1kg. A embalagem deverá estar rotulada conforme a legislação vigente, contendo informações nutricionais, peso, data de embalagem e prazo de validade. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	1.000
9	ALFACE Características: Alface lisa, pesando entre 100 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.	UN	3.000
10	ALHO Características: Alho Nobre. Características Técnicas: Tipo especial, Classe 6. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	630
11	AMIDO DE MILHO Características: Ingredientes: amido. Embalagem: intacta, contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.	KG	1.500
12	ARROZ BRANCO 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.	KG	2.000
13	ARROZ INTEGRAL 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.	KG	1.500
14	ARROZ PARBOILIZADO Características: Parboilizado tipo 1. Características: longo, fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1Kg , em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	7.000



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



15	ATUM RALADO EM ÓLEO Conserva de pescado. Embalagem 1Kg. Embalagem: Bolsa metálica flexível esterelizável. Sem glúten.	UN	1.200
16	BANANA BRANCA 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.	KG	20.000
17	BANHA DE PORCO 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).	KG	500
18	BATATA DOCE 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.	KG	1.000
19	BATATA INGLESA 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.	KG	8.500
20	BETERRABA 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.	KG	2.000
21	BISCOITO DOCE - Tipo Maria 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 400g. Fabricação: máximo de 60 dias Validade: mínimo de 10 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e Informações nutricionais.	PCT	6.500



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



22	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 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.	PCT	3.000
23	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.	PCT	5.500
24	BOLACHA SEM GLÚTEN - sem glúten ISENTO de glúten Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 100g. Fabricação: máximo de 60 dias Validade: mínimo de 10 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	500
25	BOLO SIMPLES Sabores diversos, sem recheio e sem cobertura. Pronto para consumo. Entregue com no máximo 1 dia de fabricação.	KG	4.000
26	BRÓCOLIS Características: Ramoso ou de cabeça, limpo, tenro, firme, sem amarelão e sem podridão, com coloração e sabor característico de cada variedade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	UN	2.500
27	CANELA EM PÓ Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UN	500
28	CARNE BOVINA MOÍDA Características: Patinho moído, de primeira, congelada, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	5.500



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



29	<p>CARNE EM CUBOS – MÚSCULO</p> <p>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.</p>	KG	5.500
30	<p>CARNE EM CUBOS – PATINHO</p> <p>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>	KG	5.500
31	<p>CEBOLA</p> <p>Características: Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, classe 04 (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.</p>	KG	5.000
32	<p>CEBOLINHA</p> <p>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.</p>	UN	3.500
33	<p>CENOURA</p> <p>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>	KG	3.000
34	<p>Chia</p> <p>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>	PCT	500



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



35	CHUCHU Características: Chuchu de 1ª qualidade limpa, tenra, sem manchas, com coloração uniforme e sabor característico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	1.500
36	COCO RALADO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	200
37	COLORAU Características: produto a base de farinha de milho e urucum. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: íntacta, condicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.	PCT	500
38	COUVE MANTEIGA 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.	UN	1.500
39	COUVE-FLOR 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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	UN	1.800
40	COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar íntacta, 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.	KG	4.000
41	DOCE DE FRUTAS CREMOSO ORGÂNICO Doce embalado nos sabores banana e goiaba. Embalagem de 400g. Acima de 50% de fruta. Sem glúten, lactose e/ou corante artificial.	UN	3.000



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



42	ESPINAFRE 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.	UN	800
43	FARELO DE AVEIA 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.	UN	500
44	FARINHA DE MANDIOCA 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.	KG	1.000
45	FARINHA DE TRIGO 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.	KG	2.000
46	FEIJÃO CARIOCA 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.	KG	1.300
47	FEIJÃO PRETO 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.	KG	2.210
48	FERMENTO BIOLÓGICO 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.	PCT	100
49	FERMENTO QUÍMICO Características: fermento químico, em pó, para elaboração de bolos . Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 250g peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses.	UN	500



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



50	FOLHA DE LOURO - embalagem contendo no mínimo 25g, com identificação do produto e prazo de validade mínimo 4 meses.	UN	500
51	FUBÁ FINO 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.	KG	800
52	GELATINA SEM SABOR Sem glúten, sem corante, sem sabor. Embalagem de 1kg, constando identificação do produto, data de fabricação, validade. Validade mínima de 6 meses.	KG	400
53	GOIABA BRANCA ; 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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	2500
54	IOGURTE SABORES 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	LARANJA LIMA 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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	1000
58	LARANJA PERA 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	LEITE DE ARROZ EM PÓ - 300G 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	LEITE EM PÓ INTEGRAL 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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



61	LEITE TIPO C 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	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ INTEGRAL – 300G 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	LENTILHA 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
64	LIMÃO Características: Limão galego de 1º qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, não apresentando amassados, mofo, bolor e aspectos de deteriorização. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	1.100
65	MAÇÃ 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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	11.000
66	MACARRÃO CABELO DE ANJO 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.	PCT	1.000
67	MACARRÃO DE ARROZ 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.	PCT	200
68	MACARRÃO TIPO PARAFUSO sem ovos. 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.	PCT	5.880



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



69	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL 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.	PCT	2.000
70	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) 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.	PCT	600
71	MAMÃO 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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	4.000
72	MANGA TOMMY 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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	5000
73	MORANGO 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.	UN	1.000
74	MELANCIA 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.	KG	6.000
75	MELÃO 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.	KG	5.000



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



76	NATA 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.	UN	3.500
77	NACTARINA De primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta.	KG	1.000
78	ÓLEO DE SOJA 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.	UN	2.000
79	ORÉGANO 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.	PCT	200
80	OVOS 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 bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos , com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.	DZ	5.000
81	PÃO DE CACHORRO QUENTE 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.	KG	10.000
82	PÃO SEM LEITE E SEM OVO Características: ISENTO:de lactose e proteína do leite. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 450 gramas por pacote. Validade: mínimo 05 meses.	PCT	200



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



83	PEITO DE FRANGO sem osso. 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.	KG	7.000
84	PEPINO 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. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	1200
85	PERA PORTUGUESA 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.	KG	1.000
86	PÊSSEGO NACIONAL 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;	KG	1.000
87	PERNIL SUÍNO 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.	KG	2.500
88	PIMENTÃO VERDE 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.	KG	1.000
89	REPOLHO ROXO 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.	UND	1.000



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



90	REPOLHO VERDE 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.	UND	1.600
91	SAL refinado – iodado 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.	KG	1.000
92	SALSA 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.	UN	3.500
93	SUCO DE UVA INTEGRAL 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	UND	4500
94	TANGERINA PONKAN Características: Ponkan deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A polpa deve estar intacta e firme. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	7.000
95	TOMATE Características: Tomate grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento (“tomate salada”), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	7.000
96	UVA RUBI Características: Uva rubi, nacional, de primeira, tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	3.000
97	VAGEM Características: Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	350



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



98	VINAGRE DE ÁLCOOL Características: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 8 meses.	UN	500
99	CAÇÃO Peixe Cação em Postas, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.800
100	FILÉ DE TAINHA 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.	KG	1.000
101	FILÉ DE ANCHOVA 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.	KG	1.000