



PREGÃO PRESENCIAL

Nº 008/2020 – FMEDUCA

SETOR:	DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
TIPO:	MENOR PREÇO POR ITEM
OBJETO:	REGISTRO DE PREÇO – “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE BOMBINHAS,” CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESCRITOS NO ANEXO I DESTE EDITAL.
ENTREGA DOS ENVELOPES – PROPOSTA DE PREÇOS, HABILITAÇÃO e CREDENCIAMENTO: até o dia 28/05/2020 às 13h30min (treze horas e trinta minutos) , Sala de Reunião da Comissão Municipal de Licitação.	
ABERTURA DAS PROPOSTAS: dia 28/05/2020 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 – Facsimile: (0xx47) 3395-9501.	



EDITAL DE LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL

Nº 008/2020 – FMEDUCA

O Pregoeiro designado pela Portaria nº 21.486/2020 de 04 de maio de 2020, da Secretaria Municipal de Administração do Município de Bombinhas, torna público que às **13h: 30min (treze horas e trinta minutos) do dia 28 (vinte e oito) de maio de 2020**, na Sala de Reunião da Comissão Municipal de Licitações, situada na sede do Paço Municipal, na Rua Baleia Jubarte, 328, bairro José Amândio, cidade de Bombinhas, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo "MENOR PREÇO POR ITEM", pelo sistema de **REGISTRO DE PREÇO**, cujo objeto é a "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE BOMBINHAS," conforme especificações e quantitativos descritos no anexo I deste edital e ainda mediante as cláusulas e condições abaixo:

1- DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

1.3 – Se no decorrer da Ata de Registro de Preços 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 – “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE BOMBINHAS,” conforme especificações e quantitativos descritos no anexo I deste edital.

2.1 - REGISTRO DE PREÇO - Com reserva de cota para Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, nos termos do parágrafo III do art. 48º da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações da Lei Complementar 147/14, sem prejuízo de sua participação no lote principal.



2.2 – O valor máximo para a presente licitação é R\$ 2.483.748,50 (dois milhões quatrocentos e oitenta e três mil setecentos e quarenta e oito reais e cinquenta centavos).

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 reunidas em consórcio;
- d) Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/1993.

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

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

3.4 - Para a PROPOSTA 1 (Cota Principal) – aos interessados que atendam aos requisitos do edital;

3.5 - Para a PROPOSTA 2 (Cota Reservada) – somente às empresas enquadradas como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP, Microempreendedor Individual – MEI, nos termos do parágrafo III do art. 48º da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações da Lei Complementar 147/14, sem prejuízo de sua participação no lote principal.

3.6 – Por credenciamento, entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:

I – Cópia autenticada de documento oficial de identidade do representante, com foto;

II - Apresentação de Contrato Social ou Estatuto;

III – Carta de credenciamento, podendo ser utilizado o modelo do **Anexo II** ou Procuração que comprove a outorga de poderes, na forma da lei, para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da licitante; Caso o Credenciado seja sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, faz-se necessário 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;

VI - A empresa licitante deverá apresentar declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo do **Anexo III**;

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

VI - Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo constante do Anexo IX deste Edital, assinado por quem de direito.



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

3.6.2. 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.

3.6.3. O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

3.6.4. 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.

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

3.6.6. 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:

- a. Proposta 1 – cota Principal**
- b. Proposta 2 – cota Reservada (ME/EPP/MEI).**

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS – PMB

PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2020 – 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 008/2020 – 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, Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte/Certidão de Enquadramento ou equivalente expedida pela Junta Comercial, juntamente com a proposta de acordo o item 3.6.6, sob pena de desclassificação.

3.9 - CONTEÚDO DOS ENVELOPES:

3.9.1 - O Envelope “1” – **PROPOSTA Nº 1 - COTA PRINCIPAL** 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 “1” – **PROPOSTA Nº 2 - COTA RESERVADA PARA ME/EPP/MEI**, deverá conter a Proposta do licitante, de acordo com o disposto no item nº 4 deste edital e Anexo I.

3.9.3 - 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 01 (PROPOSTA DE PREÇOS)** deve ser apresentada em uma via, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, em papel timbrado da licitante, identificado com o carimbo padronizado do CNPJ, sem ressalvas, emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, com descrição detalhada do objeto ofertado, contendo a Marca de cada produto constante do item, a quantidade, o preço unitário e total, em moeda corrente nacional, com 02 (duas) casas após a vírgula, com o valor expresso em algarismos e por extenso, devendo suas folhas ser numeradas, rubricadas e a última assinada por quem de direito.

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

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

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

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

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



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

4.3. – LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA: Os materiais licitados terão início de suas entregas em até **10 (dez) dias** após o recebimento da Autorização de Fornecimento, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, e deverão ser entregues conforme a quantidade, condições e locais estabelecidos pelo Fundo Municipal de Educação e Anexo I, deste Edital.

4.3.1. A Proponente vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, os materiais que forem recusados por estarem danificados, mofados, vencidos, embalagens rompidas, ou que não estiverem de acordo com o disposto neste Edital e seus anexos, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sem qualquer ônus à Contratante;

4.4. – Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

4.7 REFERENTE ÀS AMOSTRAS:

4.7.1 – Deverá ser apresentada amostra, devidamente identificada(s), embaladas contendo em etiqueta as seguintes informações: nome da empresa fornecedora, CNPJ, quantidade enviada, marca, órgão solicitante, os quais serão submetidos à análise e parecer da Equipe designada pelo Fundo Municipal de Educação.

4.7.7.1 - Deverá ser apresentada uma unidade, lata, quilo ou pacote, de amostra para cada item abaixo, de acordo com o descritivo da tabela exposta no Anexo I deste edital, e em suas embalagens de acondicionamento, deverá constar no mínimo, prazo de validade, marca, modelo, referência, fabricante, entre outros critérios, conforme legislação em vigor;

Itens nº: 6; 24; 28; 29; 30;40; 41; 57; 58; 59;61; 62; 63; 83; 88; 95; 101; 102;110; 114; 121;135; 153; 157; 158; 159; 169; 170; 181; 182; 186; 187; 198; 201; 204.

4.7.2 – As amostras deverão ser apresentadas pelo vencedor da etapa de lances, em até 3 (três) dias úteis após a sessão pública conforme for solicitado pela Secretaria Municipal de Educação.

4.7.3 – As amostras apresentadas serão analisadas por equipe designada pela Secretaria Municipal de Educação, com o objetivo de aferir sua compatibilidade com as especificações contidas no Anexo I deste Edital, bem como as consignadas na proposta apresentada, do que se emitirá laudo sobre sua aceitabilidade, ou não, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis;

4.7.4 – A proposta será desclassificada, caso a amostra seja apresentada fora das especificações técnicas solicitadas em edital ou caso não seja entregue no prazo definido no item 4.7.2.

4.7.5. Caso não seja aprovada a amostra, a empresa será desclassificada e será chamado o próximo colocado na fase de lances, repetindo-se o procedimento dos itens 4.7 e seguintes.

4.7.6 – As amostras não serão devolvidas à proponente.



4.7.7 – A apresentação das amostras, implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como, obrigará o mesmo a fornecer os produtos ofertados nas mesmas condições apresentadas, sob pena de sofrer as penalidades previstas neste Edital;

4.7.8 – Em nenhuma hipótese as amostras apresentadas serão tidas como início da entrega dos produtos.

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

5 – 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 subitem 8.4;**

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

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

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

5.5.1 – RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

II- Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

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

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



5.5.2 – RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- I – Prova de regularidade para com as Fazendas; Federal com abrangência às contribuições sociais, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- II – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; e
- III – Apresentar Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovação de que a empresa não possui débitos trabalhistas.

5.5.3 – RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

5.5.4 – RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

5.5.5 – DECLARAÇÕES:

- I – Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, conforme modelo constante do **Anexo IV** deste Edital, assinado por quem de direito;
- II – Declaração de que não tem em seus quadros menores de 18 (dezoito) anos executando trabalho noturno, insalubre ou perigoso ou menores de 16 (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.

5.8 - Não se aplicará o critério previsto no subitem anterior (5.6.6 ao 5.6.8) para o LOTE 2, referenciado no Anexo I deste Edital, considerando ser destinado exclusivamente para a participação das ME/EPP/MEI.

6 – 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 POR ITEM POR PROPOSTA**, satisfeito todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.

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

6.1.4.1 – **Mediante o Anexo Complementar Impresso (devidamente assinado), bem como em “CD”, cujos dados poderão ser obtido através do aplicativo “Autocotação da Betha Sistemas” disponível no endereço eletrônico: (www.bombinhas.sc.gov.br/licitações/pregão), apresentar a (s) marca (s), preço(s) unitário (s), em conformidade com a amostra que a licitante deverá apresentar se, solicitado, conforme os itens do anexo I, e demais informações nele prescritas, cuja forma de pagamento será conforme o previsto no subitem 4.2 do edital.**

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

– clique no link: “Compras-Autocotação.”;

– cadastre um “usuário” e “senha”, após criado usuário e senha, clique em “ENTRAR”;

– clique no link [“2.0.07 - 15/12/2012 16:29”](#) ou até mesmo outro que esteja mais atualizado; e

– clique no link “Completo Auto Cotação” para baixar o aplicativo e o instale.

6.1.4.2 - Havendo divergência na proposta eletrônica prevalecerá a proposta escrita e assinada.

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

6.1.6 – Será desclassificada a proponente que:



-
- deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;
 - apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas das demais proponentes, exceto as questões meramente formais, sendo analisado cada caso.
- 6.1.7** – Às proponentes classificadas conforme item 6.1.5 será 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 Nº. 02, contendo a Documentação de Habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base nas exigências constantes do item 5 deste Edital.
- 6.1.15.1.** Caso os dados e informações constantes no processo não atendam aos requisitos estabelecidos no item 5 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por meios eletrônicos hábeis de informações;
 - 6.1.15.2.** Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos, os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;
 - 6.1.15.3.** A licitante poderá, ainda, suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de novos documentos ou a substituição de documentos anteriormente ofertados, desde que os envie no curso da própria sessão pública do pregão e até a decisão sobre a habilitação.
- 6.1.16** – Se a oferta não for aceitável ou se a licitante deixar de atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo à habilitação da proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.
- 6.1.17** – Na situação prevista no item 6.1.16, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a



proponente para que seja obtido preço melhor.

6.1.17.1 - Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada. (Parágrafo III, art. 8º da Lei 6.204/2007).

6.1.18 – Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora de cada item, proporcionando a seguir, oportunidade às licitantes para que se manifestem acerca da intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na preclusão do direito de recurso por parte da licitante, registrando na ata da Sessão, a síntese das razões de recurso apresentadas, e a faculdade do recorrente de apresentar razões no prazo de 03 (três) dias, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias, contados do término do prazo do recorrente.

6.2 – A ausência do representante da licitante ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á como renúncia ao direito de recorrer.

6.3 – Do certame, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser obrigatoriamente assinada pelo Pregoeiro e pelos representantes das licitantes presentes.

6.4 – Caso ocorra necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

6.5 - DA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME E EPP E MEI

6.5.1. Conforme instituído pelo artigo 48, III, da Lei Complementar 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, fica reservada uma cota do processo, referente ao lote 2, assegurando a contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e o microempreendedor individual, por força do art. 18-E da mesma lei complementar.

6.5.2. Para a cota reservada para microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente por lote, (Anexo I), conforme situações previstas no artigo 48, III, da LC 123/06, ressalvado o seguinte:

6.5.2.1. Se não houver competidor enquadrado como microempresas, empresas de pequeno ou microempreendedor individual capaz de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório relativamente ao lote a ela reservado, a licitação, apenas no que se refere a referido LOTE, será revogada, abrindo-se novo certame para ampla participação.

7 – ANÁLISE DO ENVELOPE Nº. 02 – HABILITAÇÃO

7.1 – Abrir-se-ão os envelopes Nº. 02 – “HABILITAÇÃO”, devidamente identificados conforme subitem 3.7 deste Edital, das empresas vencedoras da fase de classificação das propostas.

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

7.3 – Será julgada inabilitada a proponente que:

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

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



8 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DOS RECURSOS E PENALIDADES

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

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

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

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

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

8.5.1 – Ser datilografado/digitados e devidamente fundamentados;

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

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

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

9 – HOMOLOGAÇÃO

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

10 – FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

10.1 – Homologada a licitação será formalizada a Ata de Registro de Preços, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, **com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro**, obedecida à ordem de classificação, ou a critério da Administração, registrar o preço cotado pelas demais licitantes, de conformidade com o Decreto Municipal Nº. 1243/2009.

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

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



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

10.4 – A critério da Administração, quando a quantidade da 1ª colocada não for suficiente para atender a demanda estimada, desde que se trate de objetos de qualidade ou desempenho superior devidamente justificada e comprovada vantagem, e as ofertas forem em valor inferior ao máximo admitido, poderão ser registrados outros preços, de conformidade com o Decreto Municipal Nº. 1243/2009.

11 – USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 – Nos termos da Lei Municipal Nº. 1054/2008, Decreto Municipal Nº. 1243/2009, durante a vigência, a Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração direta ou indireta do Município de Bombinhas, mesmo que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador – Secretaria Municipal de Administração através do Departamento de Compras, desde que devidamente comprovada a vantagem.

11.2 – Havendo saldo de quantitativo a adquirir, inclusive em função do direito de acréscimo de até 25%, de que trata o parágrafo 1º, artigo 65, da Lei Nº. 8.666/93 e alterações, não exercido pelo órgão ou entidade usuário do registro, poderá a Secretaria Municipal de Administração proceder ao devido apostilamento na respectiva Ata de Registro de Preços e acatar os eventuais pedidos de outros órgãos ou entidades não relacionadas neste Edital.

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

12 – CONVOCAÇÃO

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

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

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

12.3 – A convocação dos fornecedores, pelos órgãos usuários, será sempre formalizada pelo responsável da Secretaria requisitante e 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 irrevogáveis, 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 – SANÇÕES 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.**



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



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

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

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

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

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

17.12 – Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo do Documento de Credenciamento;

Anexo III – Declaração de cumprimento dos requisitos habilitatórios;

Anexo IV – Declaração de inexistência de fatos impeditivos;

Anexo V – Declaração de que não emprega menor;

Anexo VI – Modelo de Proposta de Preços;

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

Anexo VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo IX - Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

Bombinhas, 30 de abril de 2020.

ROSÂNGELA ESCHBERGER
Secretária de Administração



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

PREGÃO PRESENCIAL

Nº 008/2020 – FMEDUCA

1 – DO OBJETO – REGISTRO DE PREÇO – “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE BOMBINHAS,” conforme especificações e quantitativos descritos no presente Anexo deste Edital.

1.1. ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS LICITADOS:

**MATERIAIS LICITADOS - PROPOSTA Nº 1 – COTA PRINCIPAL;
TOTAL COTA PRINCIPAL: R\$ 1.895.526,98**

Item	Quantidade	Unid.	Preço Máximo	Especificação
1	1.500,00	KG	5,37	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.
2	5.250,00	KG	5,37	ABACAXI Características: abacaxi pérola ou hawai: 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.
3	1.275,00	KG	2,64	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.
4	750,00	KG	3,24	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.
5	750,00	KG	5,11	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.
6	3.000,00	KG	10,80	ACHOCOLATADO EM PÓ: Achocolatado em pó instantâneo, obtido



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				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.
7	3.750,00	KG	2,82	AÇÚCAR: Características: refinado. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
8	750,00	KG	8,17	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.
9	2.250,00	UN	2,24	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.
10	473,00	KG	22,99	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.
11	1.125,00	KG	11,37	AMIDO: Características: Ingredientes: amido. Embalagem: intacta, contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.
12	1.500,00	KG	3,64	ARROZ BRANCO Características: Branco tipo 1. Características: o produto não deve apresentar gros disformes, percentual de impureza acima de 5% (gros queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e no característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
13	1.125,00	KG	4,04	ARROZ INTEGRAL:Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mnimo de 6 meses.
14	5.250,00	KG	2,79	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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
15	900,00	UNI	25,92	ATUM RALADO EM ÓLEO 1Kg. Conserva de pescado. Embalagem 1Kg. Embalagem: Bolsa metálica flexível esterelizável. Sem glúten.
16	15.000,00	KG	3,71	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.
17	375,00	KG	14,09	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).
18	750,00	KG	2,81	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.
19	6.375,00	KG	3,19	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.
20	1.500,00	KG	2,83	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.
21	4.875,00	PCT	5,19	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.
22	4.125,00	PCT	5,19	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.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



23	375,00	PCT	13,06	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.
24	3.000,00	KG	21,80	BOLO SIMPLES Sabores diversos, sem recheio e sem cobertura. Pronto para consumo. Entregue com no máximo 1 dia de fabricação.
25	1.875,00	UN	3,79	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.
26	375,00	UN	5,41	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.
27	4.125,00	KG	26,44	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.
28	4.125,00	KG	23,42	CARNE EM CUBOS - MÚSCULO: Características: Músculo. Características: congelada, sem tempero. Peça de carne bovina, cortada em cubos de em média 15 gramas cada, sem gordura visível, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
29	4.125,00	KG	27,44	CARNE EM CUBOS - PATINHO: Características: Patinho. Características: congelada, sem tempero. Peça de carne bovina, cortada em cubos de em média 15 gramas cada, sem gordura (percentual admitindo até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, 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.
30	3.750,00	KG	3,56	CEBOLA: Características: Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, classe 04 (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo e



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



31	2.625,00	UNI	2,16	CEBOLINHA: Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
32	2.250,00	KG	4,08	CENOURA: Características: classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17cm de comprimento e 2,5cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
33	375,00	PCT	24,42	Chia - 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."
34	1.125,00	KG	4,19	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.
35	150,00	UN	4,32	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.
36	375,00	PCT	7,62	COLORAU Características: produto a base de farinha de milho e urucum. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: intacta, condicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.
37	1.125,00	UN	2,84	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.
38	1.350,00	UN	4,67	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.
39	3.000,00	KG	8,74	COXA E SOBRECOXA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
40	2.250,00	UN	10,72	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.
41	600,00	UNI	2,56	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.
42	375,00	UN	4,86	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.
43	750,00	KG	5,00	FARINHA DE MANDIOCA: FARINHA DE MANDIOCA Características: grupo farinha seca, subgrupo extra fina, classe branca. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
44	1.500,00	KG	2,70	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.
45	975,00	KG	7,15	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.
46	1.658,00	KG	5,53	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.
47	75,00	UN	10,73	"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."
48	375,00	UN	6,63	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.
49	500,00	UN	5,17	FOLHA DE LOURO. Embalagem contendo no mínimo 25g, com identificação do produto e prazo de validade mínimo 4 meses.
50	150,00	UN	47,17	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO:Características: leite de transição para lactentes a partir dos 6 meses de idade. Ingredientes: Leite magro, proteínas do soro de leite, maltodextrina, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina, soro de leite em pó desmineralizado, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio,



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				fosfato de cálcio, fosfato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, cloreto de sódio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, ácido pantotênico, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ácido fólico, biotina, B12), óleo de peixe, cultura de <i>S. thermophilus</i> , cultura de bifidobactérias. Embalagem: 800g. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.
51	15,00	UN	141,14	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA CRIANÇAS COM ALERGIAS: Características: Fórmula semi elementar e hipoalergênica, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro do leite, TCM, óleos vegetais, de <i>Mortierella alpina</i> e de peixe; maltodextrina, vitaminas, minerais, nucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. 100% Proteína extensamente hidrolisada do soro do Leite de baixo peso molecular. Para alergias à proteína do leite de vaca e/ou soja, distúrbios absorptivos ou outras condições clínicas. Embalagem: 400g. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.
52	38,00	UN	53,69	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO SEM LACTOSE: Características: fórmula especial isenta de lactose para a satisfação das necessidades nutricionais dos lactentes. Ingredientes: Xarope de glicose, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de <i>Mortierella alpina</i> e <i>Cryptocodium cohnii</i> , proteínas do soro de leite, caseína, substâncias minerais (citrato de cálcio, hidróxido de potássio, hidróxido de sódio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, fosfato de cálcio, hidróxido de cálcio), regulador de acidez (ácido cítrico), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, PP, ácido pantotênico, E, B1, A, B2, B6, ácido fólico, K, biotina, D, B12), bitartrato de colina, taurina, cultura de <i>Lactobacillus reuteri</i> (DSM 179381), nucleotídeos, inositol, L-carnitina. Embalagem: 400g. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.
53	800,00	KG	3,26	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.
54	300,00	KG	85,45	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.
55	1.875,00	KG	6,53	"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."
56	3.750,00	UN	31,98	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"
57	450,00	UN	12,05	logurte sem lactose. sabores variados (morango, ameixa, abacaxi, salada de frutas, pêssego e coco). Embalagens plásticas de 900g a 1000g Validade mínima de 2 meses na data da entrega.
58	100,00	UN	7,18	logurte vegano - sabores diversos- em porção única de 130 a 180g. Validade mínima de 2 meses na data da entrega. Exemplo: VIDAVEG
59	7.500,00	KG	3,13	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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				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.
60	300,00	PCT	19,63	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. Exemplo: Risovita
61	9.000,00	PCT	11,87	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.
62	750,00	PCT	15,49	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.
63	600,00	PCT	9,54	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.
64	1.100,00	KG	4,18	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.
65	8.250,00	KG	5,98	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.
66	1.000,00	PCT	4,81	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.
67	200,00	PCT	5,27	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.
68	4.410,00	PCT	2,99	MACARRÃO TIPO PARAFUSO com ovos. Características: macarrão tipo parafuso (fusili) com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no 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.
69	2.000,00	PCT	4,06	"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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				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. "
70	600,00	PCT	4,01	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.
71	3.000,00	KG	4,20	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.
72	3.750,00	KG	4,94	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.
73	100,00	UN	6,30	MARGARINA COM SAL - 500 GRAMAS - Características: ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina a (1.500 u.i./ 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: edta cálcico dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
74	1.000,00	BDJ	4,60	"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."
75	4.500,00	KG	2,10	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.
76	3.750,00	KG	5,13	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.
77	2.625,00	UN	7,05	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.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



78	1.500,00	UN	4,62	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.
79	200,00	PCT	6,58	ORÉGANO: Característica: Deve ser constituído de folhas ss, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar cor?o verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor caracterstico. 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.
80	3.750,00	DZ	6,54	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: minimo 30 dias da data de entrega.
81	7.500,00	KG	16,56	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.
82	200,00	PCT	14,13	PÃO SEM GLÚTEN Características: ISENTO: glúten. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 450 a 600 gramas por pacote, entregue congelado. Validade: mínimo 05 meses.
83	5.250,00	KG	13,36	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.
84	1.200,00	KG	3,07	PEPINO: Pepino comum salada de 1ª qualidade, classe 20, categoria I – deveser 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 substancias nocivas a saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
85	1.000,00	KG	7,92	"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."
86	1.000,00	KG	6,44	"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;"
87	1.875,00	KG	16,72	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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				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.
88	1.000,00	KG	4,99	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.
89	1.000,00	UN	4,27	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.
90	1.600,00	UN	3,36	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.
91	1.000,00	KG	1,66	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.
92	3.500,00	UNI	2,31	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.
93	600,00	KG	8,83	SALSICHA HOT DOG: Características: Carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325) estabilizantes: Tripolifosfato de sódio (INS 451i), polifosfato de sódio (INS 452i) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450i). Aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, naturais e idêntico ao natural de pimenta da Jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante eritorbato de sódio(INS 316), conservador nitrito de sódio (INS 250) e corante urucum (160b) NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 3kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 10 dias. Validade: mínimo de 45 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
94	3.375,00	UNI	14,18	SUCO DE UVA INTEGRAL Característica : Ingredientes: uva da variedade bordo. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado. Embalagem 1,5L. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano
95	5.250,00	KG	4,20	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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				com a identificação e peso do produto.
96	5.250,00	KG	4,88	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.
97	2.250,00	KG	10,08	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.
98	350,00	KG	6,09	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.
99	500,00	UNI	2,12	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.
100	600,00	UN	3,00	RÚCULA: Características: maço 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.
101	2.250,00	KG	34,17	FILÉ DE TILÁPIA. Filé de peixe tipo tilápia, sem espinhas (com corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo, congelado individualmente, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) e manipulado em perfeitas condições higiênicas. Características sensoriais (organolépticas): O produto deve estar em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e apresentar as características do corte. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, conforme determina a Resolução RDC nº 175/2003. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Embalagem: saco de polietileno de 01 Kg atóxico, transparente e resistente, lacrado mecanicamente, com rótulo impresso e em conformidade com a legislação vigente. O rótulo do produto deverá conter: o prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIE ou SIF deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA
102	100,00	UN	6,15	REQUEIJÃO Creme de leite, leite padronizado reconstituído, proteína concentrada de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio, pirofosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, regulador de acidez ácido láctico e conservador sorbato de potássio. Acondicionado em vasilhame com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



103	100,00	UN	21,04	MANTEIGA Creme de Leite Pasteurizado. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas.
104	100,00	UN	10,68	CACAU Cacau em pó solúvel, sem adição de misturas e açúcar, pó fino e sem grumos de cor marrom castanho Odor e sabor característicos. Embalagem de polietileno+polipropileno contendo 250g. no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade.
105	100,00	UN	4,92	LEITE CONDENSADO Leite integral, açúcar e lactose. embalagem: lata de 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade.
106	100,00	UN	5,21	PIMENTA DO REINO Características: no mínimo 50 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
107	100,00	UN	3,39	CREME DE LEITE, UHT, teor de gordura 20% a 25%, isento de glúten, embalado em lata de 300g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.
108	100,00	UN	4,23	MOSTARDA ingredientes: Vinagre, água, semente de mostarda, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, especiarias, pimenta do reino e conservador INS 211. acondicionada em bisnaga com 200gramas. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.
109	100,00	UN	21,97	Azeite de oliva extra virgem. Acidez de 0,50%. embalagem de vidro escuro, com 500 ml.
110	100,00	PCT	16,06	AÇAFRÃO Ingredientes: Curcuma em pó (curcuma longa). CONDIMENTO EM PÓ, DE COR AMARELADA. PACOTE COM 500 GRAMAS. COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE +C18 ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA
111	100,00	UN	5,47	MASSA PARA PIZZA, UNIDADE DE 150G EMBALADA, DE EXCELENTE QUALIDADE, COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.
112	750,00	UN	7,25	Pão de forma tradicional, bem acondicionado, assado ao ponto. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico. Pacote de 500g
113	100,00	UN	11,65	Queijo mussarela, fatiado, boa qualidade, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Embalagem de 400g



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



114	100,00	UN	8,34	MOLHO DE TOMATE PRONTO; PENEIRADO; ÓTIMA QUALIDADE; COM PRESENÇA DE TOMATE, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, SAL, ÓLEO VEGETAL, CONDIMENTOS. ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM EM PAPEL ALUMINIZADO (TETRAPAK) OU EM BIG SACHÊ COM ENVAZAMENTO A VACUO; COM APROXIMADAMENTE 1KG.
115	100,00	UN	4,47	Queijo parmesão, ralado, embalagem com aproximadamente 100g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.
116	100,00	UN	7,86	Polvilho tipo azedo, coloração branca, isento de sujidades, com validade mínima de 9 meses a contar da data de entrega.
117	375,00	KG	13,78	Açúcar mascavo Pacote com 1kg. Ingredientes: açúcar mascavo. A embalagem não pode estar danificada. Prazo mínimo de validade 06 meses.
118	100,00	UN	5,56	PAPRICA PICANTE CONDIMENTO ELABORADO COM PIMENTÕES/PIMENTAS, DESIDRATADAS E MOÍDAS, TENDO UM SABOR SUAVE E COLORAÇÃO VERMELHO ALARANJADO. APRESENTAÇÃO: PÓ C/ GRANULAÇÃO FINA. EMBALAGEM: PACOTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G, COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE. ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA.
119	100,00	UN	7,11	PAPRICA DOCE CONDIMENTO ELABORADO COM PIMENTÕES/PIMENTAS, DESIDRATADAS E MOÍDAS, TENDO UM SABOR SUAVE E COLORAÇÃO VERMELHO ALARANJADO. APRESENTAÇÃO: PÓ C/ GRANULAÇÃO FINA. EMBALAGEM: PACOTE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 50G, COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE. ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA.
120	100,00	UN	30,26	GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE FORNEÁVEL. PRODUTO RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS NÃO MANCHANDO A MASSA, VERSÁTIL PODENDO SER USADA EM DIVERSAS PREPARAÇÕES. EMBALAGEM: PACOTE COM CAPACIDADE DE 1KG, COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, 12 PC 21 /35 COR, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA.
121	100,00	UN	7,44	AMENDOIM CRU SEM PELE PACOTE COM 500 GRAMAS. COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA . COM SELO ABIC
122	100,00	UN	4,66	TRIGO PARA KIBE PACOTE COM 500 GRAMAS. PARTE DO GRÃO DO TRIGO INTEGRAL QUE É QUEBRADO E TORRADO E RICO EM FIBRAS, VITAMINAS E MINERAIS. COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR , ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA.
123	100,00	UN	9,58	GRÃO DE BICO PACOTE COM 500 GRAMAS. EMBALAGEM. COM 350 PC 25 /35 MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR , ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA.
124	1.000,00	UN	2,55	HORTELÃ IN NATURA: Características: maço 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.
125	1.000,00	UN	2,61	MANJERICÃO IN NATURA Características: maço 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.
126	1.500,00	KG	2,98	Gengibre de 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais.
127	50,00	UN	51,91	FORMULA INFANTIL A BASE DE SOJA Lata com 400g - Formula infantil de origem vegetal para lactentes do 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Atendem recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. Com no mínimo 80% do prazo de validade Exemplo de produtos: nansoy, aptamil soja 1 e 2, noursy, isomil, enfamilprosobee .
128	50,00	UN	31,22	FORMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO Lata com 400g com regurgitação, de maior viscosidade, com amido de milho ou arroz pré acrescida de óleo vegetal, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Atendendo as recomendações do CodexAlim FAO/OM. Com no mínimo 80% do prazo de validade exemplo de produtos: Nan Ar, EnfamilPremium Ar, AptamilAr .
129	50,00	UN	23,56	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA 400g Formula infantil para lactentes de 0 a 6 meses com proteínas lácteas, adicionada de prebióticos, óleos vegetais enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. Com no mínimo 80% do prazo de validade Exempl Enfamil Premium 1, Nestogeno 1,



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



Similac 1, Milupa 1, Nan

MATERIAIS LICITADOS - PROPOSTA Nº 2 – COTA RESERVADA PARA ME/ EPP
TOTAL COTA RESERVADA R\$ 588.221,52

130	500,00	KG	5,37	ABACATE - Tamanho médio, sem fermentos 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.
131	1.750,00	KG	5,37	ABACAXI Características: abacaxi pérola ou hawai: de primeira; graudo. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
132	425,00	KG	2,64	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.
133	250,00	KG	3,24	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.
134	250,00	KG	5,11	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.
135	1.000,00	KG	10,80	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.
136	1.250,00	KG	2,82	AÇÚCAR: Características: refinado. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
137	250,00	KG	8,17	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.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



138	750,00	UN	2,24	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.
139	157,00	KG	22,99	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.
140	375,00	KG	11,37	AMIDO: Características: Ingredientes: amido. Embalagem: intacta, contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.
141	500,00	KG	3,64	ARROZ BRANCO Características: Branco tipo 1. Características: o produto não deve apresentar gros disformes, percentual de impureza acima de 5% (gros 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.
142	375,00	KG	4,04	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, atxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
143	1.750,00	KG	2,79	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.
144	300,00	UNI	25,92	ATUM RALADO EM ÓLEO 1Kg. Conserva de pescado. Embalagem 1Kg. Embalagem: Bolsa metálica flexível esterilizável. Sem glúten.
145	5.000,00	KG	3,71	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.
146	125,00	KG	14,09	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).
147	250,00	KG	2,81	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.
148	2.125,00	KG	3,19	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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
149	500,00	KG	2,83	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.
150	1.625,00	PCT	5,19	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.
151	1.375,00	PCT	5,19	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.
152	125,00	PCT	13,06	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.
153	1.000,00	KG	21,80	BOLO SIMPLES Sabores diversos, sem recheio e sem cobertura. Pronto para consumo. Entregue com no máximo 1 dia de fabricação.
154	625,00	UN	3,79	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.
155	125,00	UN	5,41	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.
156	1.375,00	KG	26,44	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.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



157	1.375,00	KG	23,42	CARNE EM CUBOS – MÚSCULO: Características: Músculo. Características: congelada, sem tempero. Peça de carne bovina, cortada em cubos de em média 15 gramas cada, sem gordura visível, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
158	1.375,00	KG	27,44	CARNE EM CUBOS - PATINHO: Características: Patinho. Características: congelada, sem tempero. Peça de carne bovina, cortada em cubos de em média 15 gramas cada, sem gordura (percentual admitindo até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, 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.
159	1.250,00	KG	3,56	CEBOLA: Características: Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, classe 04 (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo e
160	875,00	UNI	2,16	CEBOLINHA: Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.
161	750,00	KG	4,08	CENOURA: Características: classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17cm de comprimento e 2,5cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
162	125,00	PCT	24,42	Chia - 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."
163	375,00	KG	4,19	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.
164	50,00	UN	4,32	COCO RALADO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



165	125,00	PCT	7,62	COLORAU Características: produto a base de farinha de milho e urucum. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: intacta, condicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano.
166	375,00	UN	2,84	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.
167	450,00	UN	4,67	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.
168	1.000,00	KG	8,74	COXA E SOBRECOPA Características: congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
169	750,00	UN	10,72	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.
170	200,00	UNI	2,56	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.
171	125,00	UN	4,86	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.
172	250,00	KG	5,00	FARINHA DE MANDIOCA: FARINHA DE MANDIOCA Características: grupo farinha seca, subgrupo extra fina, classe branca. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
173	500,00	KG	2,70	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.
174	325,00	KG	7,15	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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				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.
175	552,00	KG	5,53	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.
176	25,00	UN	10,73	"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."
177	125,00	UN	6,63	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.
178	100,00	KG	85,45	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.
179	625,00	KG	6,53	"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."
180	1.250,00	UN	31,98	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"
181	150,00	UN	12,05	logurte sem lactose. sabores variados (morango, ameixa, abacaxi, salada de frutas, pêssego e coco). Embalagens plásticas de 900g a 1000g Validade mínima de 2 meses na data da entrega.
182	2.500,00	KG	3,13	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.
183	50,00	UN	47,17	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO:Características: leite de transição para lactentes a partir dos 6 meses de idade. Ingredientes: Leite magro, proteínas do soro de leite, maltodextrina, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina, soro de leite em pó desmineralizado, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio, fosfato de cálcio, fosfato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, cloreto de sódio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, ácido pantotênico, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ácido fólico, biotina, B12), óleo de peixe, cultura de S. thermophilus, cultura de bifidobactérias. Embalagem: 800g. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.
184	5,00	UN	141,14	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA CRIANÇAS COM ALERGIAS: Características: Fórmula semi elementar e hipoalergênica,



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				à base de proteína extensamente hidrolisada de soro do leite, TCM, óleos vegetais, de Mortierella alpina e de peixe; maltodextrina, vitaminas, minerais, nucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. 100% Proteína extensamente hidrolisada do soro do Leite de baixo peso molecular. Para alergias à proteína do leite de vaca e/ou soja, distúrbios absortivos ou outras condições clínicas. Embalagem: 400g. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.
185	12,00	UN	53,69	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO SEM LACTOSE: Características: fórmula especial isenta de lactose para a satisfação das necessidades nutricionais dos lactentes. Ingredientes: Xarope de glicose, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina e Cryptocodium cohnii, proteínas do soro de leite, caseína, substâncias minerais (citrato de cálcio, hidróxido de potássio, hidróxido de sódio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, fosfato de cálcio, hidróxido de cálcio), regulador de acidez (ácido cítrico), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, PP, ácido pantotênico, E, B1, A, B2, B6, ácido fólico, K, biotina, D, B12), bitartrato de colina, taurina, cultura de Lactobacillus reuteri (DSM 179381), nucleotídeos, inositol, L-carnitina. Embalagem: 400g. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.
186	3.000,00	PCT	11,87	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.
187	250,00	PCT	15,49	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.
188	2.750,00	KG	5,98	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.
189	1.470,00	PCT	2,99	MACARRÃO TIPO PARAFUSO com ovos. Características: macarrão tipo parafuso (fusili) com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no 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.
190	1.000,00	KG	4,20	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.
191	1.250,00	KG	4,94	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.
192	1.500,00	KG	2,10	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.
193	1.250,00	KG	5,13	MELÃO Características: Melão redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.
194	875,00	UN	7,05	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.
195	1.250,00	DZ	6,54	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.
196	500,00	UN	4,62	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.
197	2.500,00	KG	16,56	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.
198	1.750,00	KG	13,36	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.
199	625,00	KG	16,72	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.
200	1.125,00	UNI	14,18	SUCO DE UVA INTEGRAL Característica : Ingredientes: uva da variedade bordo. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado. Embalagem 1,5L. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano
201	1.750,00	KG	4,20	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.
202	1.750,00	KG	4,88	TOMATE: Características: Tomate grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento ("tomate salada"), classe média ou grande,



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOMBINHAS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



				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.
203	750,00	KG	10,08	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.
204	750,00	KG	34,17	FILÉ DE TILÁPIA. Filé de peixe tipo tilápia, sem espinhas (com corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo, congelado individualmente, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) e manipulado em perfeitas condições higiênicas. Características sensoriais (organolépticas): O produto deve estar em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e apresentar as características do corte. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, conforme determina a Resolução RDC nº 175/2003. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, com temperatura igual ou inferior a -18°C. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de Validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Embalagem: saco de polietileno de 01 Kg atóxico, transparente e resistente, lacrado mecanicamente, com rotulo impresso e em conformidade com a legislação vigente. O rótulo do produto deverá conter: o prazo de validade, procedência de fabricação, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIE ou SIF deve constar no rótulo do produto. APRESENTAR AMOSTRA
205	250,00	UN	7,25	Pão de forma tradicional, bem acondicionado, assado ao ponto. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico. Pacote de 500g
206	125,00	KG	13,78	Açúcar mascavo Pacote com 1kg. Ingredientes: açúcar mascavo. A embalagem não pode estar danificada. Prazo mínimo de validade 06 meses.
207	500,00	KG	2,98	Gengibre de 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais.

2. DO PRAZO, FORMA DE ENTREGA E LOCAL DE ENTREGA:

2.1 – Os materiais deverão ser entregues em suas embalagens de origem, acompanhadas da Nota Fiscal;

2.1.1 – Os materiais entregues serão objetos de conferência pela Contratante.

2.2 – Os materiais deverão ser entregues de acordo com as marcas apresentadas nas Autorizações de Fornecimento;

2.3 – Substituir os materiais entregues com eventuais defeitos de fabricação, adulteração de qualidade/quantidade ou eventual alteração em suas características, vencido o prazo de sua validade, sem qualquer ônus à Contratante, a contar da data de recebimento da notificação formal da Contratante;

2.4 - Os produtos licitados deverão ser entregues nas escolas da rede municipal de ensino do município de Bombinhas, localizadas nos bairros Centro, Bombas, José Amândio, Zimbros,



Morrinhos, Canto Grande e Mariscal, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento pela(s) adjudicatária(s);

2.4.1 - A mercadoria acima relacionada deverá ser entregue diretamente em cada unidade Escolar, quinzenalmente os alimentos NÃO PERECÍVEIS (enlatados, chá, sucos e demais gêneros que possuem tempo de durabilidade longo e não precisam ser mantidos sob refrigeração, congelamento ou aquecimento); e 1 (uma) vez por semana os alimentos PERECÍVEIS (pão, ovos, frutas/verduras e demais gêneros que devem ser mantidos em condições especiais de temperatura para a sua conservação), separada e embalada por unidade escolar, sempre às segundas-feiras pela manhã, com exceção dos feriados.

2.5 - Os materiais licitados deverão ser fornecidos de forma parcelada, sendo o início das entregas no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento pela(s) adjudicatária(s).

2.6 Acondicionar os materiais em embalagem adequada, preferencialmente que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

2.7 Todos os materiais ofertados deverão obedecer às especificações técnicas e legislações pertinentes quando normatizados.

2.8 – Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

3. OBRIGACÕES DA CONTRATADA:

3.1. Manter durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação;

3.2. Fornecer e arcar com todas as despesas relativas ao fornecimento dos materiais licitados;

3.3. Iniciar as entregas dos materiais licitados no prazo máximo de 10 (dez) dias.

3.4. Os materiais deverão ser entregues conforme descrito neste Termo de Referência – Anexo I.

3.5. Substituir os materiais que não estiverem de acordo com o Edital e seus Anexos, ou apresentar alguma irregularidade, sem qualquer ônus à Contratante.

3.5.1 O prazo máximo para a substituição dos materiais mencionados no item anterior é de 02 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação emitida pelo Fundo Municipal de Educação.

4. DAS OBRIGACÕES DA CONTRATANTE

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

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



5. DA FORMA DE PAGAMENTO:

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

5.2. A Prefeitura de Bombinhas reserva-se no direito de somente efetuar o pagamento à empresa ganhadora, quando esta houver entregado os produtos conforme cláusulas contratuais.



ANEXO II

MODELO DO DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO PRESENCIAL N°. ____/2020 – 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 _____/2020, 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 2020

EMPRESA:

ENDEREÇO:

TELEFONE E FAX:

CNPJ:

E-MAIL:

LICITAÇÃO MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL – REGISTRO DE PREÇO Nº 008/2020
– FMEDUCA – A presente licitação tem por objeto a:

“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE BOMBINHAS,” conforme especificações e quantitativos descritos no Anexo I deste edital.

MENOR PREÇO POR ITEM

ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS LICITADOS:

PROPOSTA Nº 1 – COTA PRINCIPAL;

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

PROPOSTA Nº 2 – COTA RESERVADA PARA ME/ EPP/ MEI:

Item	Especificação/ Descrição	Quantidade	Unidade	Marca	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 inclusas 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 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 008/2020 – FMEDUCA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2020 – FMEDUCA

VALIDADE: 12 (doze) meses

Aos ____ (____) dias do mês de _____ de 2020 (dois mil e vinte), 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 008/2020 – 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 – “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO PARCELADO PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE BOMBINHAS,” CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESCRITOS NO ANEXO I DESTE EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 008/2020 – FMEDUCA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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



EMPRESA REGISTRADA:

REPRESENTANTE:

CNPJ N°:

ENDEREÇO:

CEP:

TELEFONE/FAX:

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 materiais decorrentes desta Ata será observada, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Pregão Presencial N° 008/2020 – 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 de destino, mão de obra agregada, todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais e eventuais isenções), leis sociais, administração, lucros e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital;

2. **LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA:** Os materiais licitados deverão ter início de suas entregas em até **10 (dez) dias** do recebimento da Autorização de Fornecimento, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, e deverão ser entregues conforme a quantidade, condições e locais estabelecidas pelo Fundo Municipal de Educação e Anexo I do presente Edital.

3. Os materiais deverão ser entregues em suas embalagens de origem, acompanhadas da Nota Fiscal;

4. Os materiais deverão ser entregues de acordo com as marcas apresentadas nas Autorizações de Fornecimento;

5. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

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



CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1. O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o fornecimento dos materiais juntamente com a Nota Fiscal com aceite no verso, no que couber, por cada órgão usuário desta Ata.
2. As entregas se darão conforme as solicitações do Fundo Municipal de Educação e Anexo I, deste Edital, Pregão Presencial N.º 008/2020 – FMEDUCA, e deverá ser entregue no almoxarifado, situado no térreo do prédio da Administração Pública, localizado na Av. Baleia Jubarte, nº 328, bairro José Amândio, Bombinhas/SC, ou em qualquer outro lugar determinado pelo Fundo Municipal de Educação.
 - 2.1. A Contratada ficará obrigada a atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata.
3. Substituir o material, objeto de licitação, que estiver em desacordo com o estabelecido no Edital e seus anexos, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, independentemente das penalidades cabíveis, sem ônus à Contratante.
4. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação e emissão da Autorização de Fornecimento, correspondente a cada dotação orçamentária.
5. A empresa vencedora, quando do recebimento da Autorização de Fornecimento, deverá colocar na cópia que necessariamente a acompanhar, a data e hora em que o recebeu, além da identificação de quem a recebeu.
6. Acondicionar os materiais em embalagem adequada, preferencialmente que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.
7. Todos os materiais ofertados deverão obedecer às especificações técnicas e legislações pertinentes quando normatizados.
8. A cópia da Autorização de Fornecimento referida no item anterior deverá ser devolvida para o requisitante, a fim de ser anexada aos processos correspondentes.
9. Os produtos licitados deverão ser entregues nas escolas da rede municipal de ensino do município de Bombinhas, localizadas nos bairros Centro, Bombas, José Amândio, Zimbros, Morrinhos, Canto Grande e Mariscal, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento pela(s) adjudicatária(s);
 - 9.1 - A mercadoria relacionada na tabela do Anexo I deste Edital deverá ser entregue diretamente em cada unidade Escolar, quinzenalmente os alimentos NÃO PERECÍVEIS (enlatados, chá, sucos e demais gêneros que possuem tempo de durabilidade longo e não



precisam ser mantidos sob refrigeração, congelamento ou aquecimento); e 1 (uma) vez por semana os alimentos PERECÍVEIS (pão, ovos, frutas/verduras e demais gêneros que devem ser mantidos em condições especiais de temperatura para a sua conservação), separada e embalada por unidade escolar, sempre às segundas-feiras pela manhã, com exceção dos feriados.

10 - Acondicionar os materiais em embalagem adequada, preferencialmente que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

11 - Todos os materiais ofertados deverão obedecer às especificações técnicas e legislações pertinentes quando normatizados.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS FORNECEDORAS

1. Cumprir todas as disposições constantes do Pregão Presencial N° 008/2020 FMEDUCA, e seus Anexos;

2. Fornecer e arcar com as despesas relativas ao fornecimento dos materiais, até os locais designados para a entrega;

3. Entregar os materiais licitados dentro dos prazos estabelecidos no Edital;

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

1. A recusa injustificada de entrega do objeto desta licitação pelas empresas com propostas classificadas na licitação e indicadas para registro dos respectivos preços ensejará a aplicação as penalidades enunciadas na Lei municipal N° 1054/2008, Decreto Municipal N°. 1243/2009, na Lei N°. 10.520/02 e, subsidiariamente na Lei Federal N°. 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 008/2020 – 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° 008/2020 – 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 2020.

ROSÂNGELA ESCHBERGER
Secretária de Administração



ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

MODALIDADE:

Nº LICITAÇÃO:

_____ (identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de _____ (identificação completa do licitante) doravante denominado (licitante/consórcio), para fins do disposto no item _____ do Edital _____ (completar com identificação do Edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- I. A proposta apresentada para participar da (identificação da licitação nº ___/20__) foi elaborada de maneira independente pelo (Licitante/consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação nº ___/20__), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- II. A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar (identificação da licitação nº ___/20__) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato deste Leilão, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- III. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;
- IV. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- V. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e
- VI. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Local e Data.

(assinatura do representante legal da empresa ou procurador habilitado)

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