



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E PLANEJAMENTO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 67/2023

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL – REGISTRO DE PREÇOS

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM

DATA DE ABERTURA: 13 de Dezembro de 2023

HORÁRIO: 14:00 HORAS

1. PREÂMBULO

A Prefeitura Municipal de Santo Amaro da Imperatriz, através da Comissão Permanente de Licitação, realizará licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do **tipo menor preço por item**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, regida pela Lei 10.520, de 17/07/02, pelos Decretos Municipais 2.325/02 e 2.915/06 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93 com suas alterações posteriores.

2. OBJETO

2.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender o Programa de "Alimentação Escolar", refeições dos alunos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) e para as refeições dos atletas do voleibol, nas quantidades e especificações constantes dos Anexos I, II, III, IV, V e VI, parte integrante deste edital.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. A despesa decorrente do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos orçamentários para o exercício de 2024.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 – Poderão participar deste Pregão, os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

4.2 – Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

4.2.1 – Concorratórias ou em processo de falência;

4.2.2 – Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;

4.2.3 – Estrangeiras que não funcionem no país.

5. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

5.1 - O proponente deverá apresentar-se para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.

5.2 – O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemblado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

5.3 – Na hipótese de instrumento particular de procuração, o proponente deverá apresentar juntamente ato constitutivo, estatuto ou contrato social da empresa interessada, na qual



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

demonstre que quem lhe outorgou os poderes possuía competência para tanto.

5.4 – O credenciamento poderá ser feito a qualquer momento na licitação, sendo que o novo credenciado poderá ofertar lances somente durante a sessão de julgamento, somente a partir do seu credenciamento, ficando precluso o seu direito de interpor recurso no que se refere a fatos ou situações que ocorreram antes do seu credenciamento.

5.5 – Será admitido apenas (01) um representante para cada licitante credenciado, permitindo-se sua substituição, desde que com os poderes necessários ao credenciamento.

5.6. 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.

5.7. E em havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5.8. E a não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º deste artigo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

5.9. Para os licitantes que queiram se beneficiar das prerrogativas da Lei Complementar n. 123/06, devem apresentar Certidão Simplificada da Junta Comercial da sede da empresa ou do Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme a forma da constituição empresarial;

5.9.1. A documentação deverá ser entregue fora dos envelopes de proposta e habilitação, podendo sê-los em original, ou autenticados em Cartório ou na Prefeitura Municipal munidos do original.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. A Proposta de Preços e os documentos que a instruírem, deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 2 (dois) envelopes, devidamente fechados e rubricados no fecho, e atender os seguintes requisitos:

a) Envelope 1: Proposta de Preços

b) Envelope 2: Documentação de Habilitação, composto pelos Documentos de Habilitação exigidos no item 8 deste Edital.

6.1.1. Os envelopes deverão conter, ainda, em sua parte externa, os dizeres:

ENVELOPE 1 – PROPOSTA DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

EDITAL DE PREGÃO Nº 67/2023

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ

ENVELOPE 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

EDITAL DE PREGÃO Nº 67/2023

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ

6.2. Cada proposta de preço deverá obedecer ao que segue, sendo que a sua apresentação implicará na aceitação das condições descritas neste Edital:

6.2.1. Constar 01 (uma) via, impressa em papel timbrado do licitante, em língua portuguesa,



salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, **devidamente datada, assinada e rubricadas todas as folhas pelo representante legal do licitante proponente.**

6.2.2. Indicar nome ou razão social do proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, bem como: nome, profissão, CPF e/ou Carteira de Identidade, domicílio e cargo na empresa.

6.2.3. **Ter preços com validade de 12 meses corridos**, a contar da data da Ata de Registro de Preços.

6.2.4. Ser apresentada com cotação de preços definida no objeto deste Edital e seu anexo I, em moeda corrente nacional (R\$ 1,0000), expressos em algarismos e por extenso, básicos para a data de apresentação da proposta;

6.2.5. Constar preço unitário e total, por **item cotado**. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros, e, entre os expressos em algarismos e por extenso será considerado este último;

6.2.6. **Nos preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, inclusive de frete e impostos**, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos, sendo para todos os efeitos o qual se presumirá assim independentemente de declaração;

6.2.7. Constar oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

6.3 – Declaração expressa de que não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista.

6.4 – Declaração expressa do representante legal da licitante, de que seu proprietário ou sócio, nos últimos 6 (seis) meses não ocupou o cargo de Prefeito, Vice-Prefeito, Vereador, ou auxiliar direto do Prefeito, bem como no mesmo período, não possuiu vínculo de matrimônio, parentesco afim ou consanguíneo até segundo grau, igualmente por adoção, com pessoas que tenha exercido os cargos mencionados. (Art. 75 da Lei Orgânica Municipal)

6.5. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os bens serem fornecidos a Prefeitura Municipal de Santo Amaro da Imperatriz sem ônus adicionais.

6.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

6.7. A apresentação de proposta implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

6.8. O preço ofertado permanecerá fixo e sem reajuste durante o prazo de validade da respectiva ata de registro de preços.

6.9 Para maior agilidade, referente ao cadastro dos preços e marcas dos itens a serem cotados pelos participantes, as mesmas deverão ser preenchidas no arquivo de extensão .cot a ser aberto no programa de auto cotação da empresa Betha Sistema que pode ser baixado no link <https://download.betha.com.br/termodeuso.jsp?rdn=261023140932&s=33&v=2.0.26&t=1> , preenchido os preços e marcas dos itens ofertados, devendo ser impresso, assinado e salvar o arquivo em mídia digital. Este documento deve estar no envelope de Número nº 01 (um) Propostas de Preços sob pena de desclassificação, dúvidas devem entrar em contato com o Setor de Compras, até o dia anterior à data de abertura no telefone: 48-3245-4330, para esclarecimento quanto ao preenchimento.

7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS



- 7.1. As Propostas serão **julgadas e adjudicadas por item**, conforme definidos neste Edital e seus Anexos.
- 7.2. Serão classificados pelo Pregoeiro, o proponente que apresentar a proposta de menor preço, definido no objeto deste Edital e seus Anexos e, as propostas com preços até 10% superiores àquele ou, as propostas das 03 (três) melhores ofertas.
- 7.3. Aos proponentes classificados conforme subitem 7.1., será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.
- 7.4. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 12 deste Edital.
- 7.5. Após este ato, será encerrada a etapa competitiva (de lances) e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço.
- 7.6. O pregoeiro examinará a aceitabilidade quanto ao objeto e valor apresentados pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.7. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias pelo licitante que a tiver formulado, com base nos dados cadastrais, assegurado o direito de atualizar seus dados no ato, ou, conforme documentação apresentada na própria sessão, quando for o caso. Passando-se neste caso abertura do Envelope de Habilitação.
- 7.8. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital e seus Anexos, pelo Pregoeiro.
- 7.9. Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicada a aquisição, definida no objeto deste Edital e seus Anexos.
- 7.10. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes, ressaltando-se que poderá constar a assinatura da equipe de apoio, sendo-lhes facultado este direito.
- 7.11. Verificando-se no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, a Proposta será desclassificada, bem como quando cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital e que apresentem preço baseado exclusivamente em propostas dos demais licitantes.
- 7.12. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa em sessão e na proposta específica, prevalecerá a da proposta.
- 7.13. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital e seus Anexos.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. A documentação exigida para habilitação nesta licitação, é a que segue:

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- c) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei, no caso de pessoa jurídica;
- d) Certidão Negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio do licitante, cuja data de emissão não seja anterior a 60 (sessenta) dias que precedem à data da sessão inaugural;
- e) Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT)
- f) Declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Não emprega menores de idade).



8.2. A documentação exigida para habilitação poderá ser substituída por Certificado de Registro Cadastral (CRC) dentro do prazo de validade, emitido pela Prefeitura Municipal de Santo Amaro da Imperatriz, de acordo com a legislação vigente, assegurado ao cadastrado o direito de apresentar a documentação atualizada e regularizada na própria sessão ou na forma da LC 123/2006.

8.3. Não será aceito para fins de habilitação o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido por outro órgão público, devendo o interessado cadastrado em outro órgão apresentar a documentação estabelecida no item 8.1. (Decisão TCU 214/97)

8.4. Os documentos necessários à habilitação, quando apresentados por qualquer processo de cópia, deverão estar acompanhados do seu original ou autenticados por cartório competente ou pela Comissão de Licitações.

8.5. Todos os documentos necessários à habilitação deverão estar embalados em envelope não transparente denominado: **ENVELOPE 02: DOCUMENTAÇÃO.**

9. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

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

9.2. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro (24) horas.

9.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

10 – DOS RECURSOS

10.2. Durante a sessão de abertura das propostas declarado o(s) vencedor(es), qualquer Licitante poderá manifestar **imediate e motivadamente** a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, que serão restritas aos motivos já expostos quando da interposição de recurso, ficando os demais Licitantes desde logo intimados para apresentar as contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos.

10.3. A falta de manifestação imediata e motivada do Licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor.

10.4. Qualquer recurso e impugnação contra a decisão do Pregoeiro, não terá efeito suspensivo.

10.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

10.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Prefeitura Municipal de Santo Amaro da Imperatriz, Comissão Permanente de Licitação, sito à Praça Governador Ivo Silveira, 306 - Centro, nesta Cidade, nos dias úteis no horário das 12:00 às 18:00 horas. **Não serão reconhecidos os recursos interpostos, enviados por fax e vencidos os respectivos prazos legais.**

11 – DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA – prazos, condições e local de entrega.

11.1. Cada empresa vencedora terá as seguintes obrigações:

11.1.1. Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios que eventualmente for solicitado por meio de nota de empenho no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos do recebimento deste, ou da assinatura do instrumento de contrato ou de documento equivalente;

11.1.1.1. O prazo de validade dos gêneros alimentícios no ato da entrega não poderá ser inferior a 12 meses.



11.1.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na **Secretaria de Educação, no SCFV e no Setor de Esportes, no horário das 08h00min às 17h00min. Todas as despesas de entrega correrão por parte da contratada vencedora, inclusive tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.**

12. DAS CONTRATAÇÕES

12.1 As empresas vencedoras de bens incluídos na ata de registro de preços estarão obrigadas a celebrar os contratos que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata (Anexo VI).

12.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

12.3 - Para instruir a formalização dos contratos ou instrumento equivalente, o fornecedor do bem deverá providenciar e encaminhar ao órgão contratante, no prazo de 3 (três) dias úteis a partir da data da convocação, certidões negativas de débitos para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e certidões negativas de tributos e contribuições federais, expedidas pela Secretaria da Receita Federal, Municipal e pela Procuradoria da Fazenda Nacional, sob pena de a contratação não se concretizar, devendo manter estas certidões atualizadas.

12.4 - Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade, o fornecedor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

13 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

13.1 – O material/produto objeto da presente licitação será recebido em dias úteis no local e endereço indicados no subitem **11.1.2.**

13.2 - Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo, a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

13.3 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 2 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 1 (um) dia, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado, podendo valer como prova o recebi com a restrição de recebimento parcial.

c) O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente contado da data de entrega do (s) bem (ns) uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

14 - DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1 - O pagamento será efetuado em até 30 dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura no protocolo do órgão contratante, à vista do respectivo Termo de Recebimento provisório ou



definitivo.

14.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá após a data de sua apresentação válida.

14.3 - O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada ou pessoalmente por seu representante na Tesouraria Municipal.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nas hipóteses legais.

15.2 Na hipótese de apresentação de declaração falsa ou deixar de apresentar a documentação exigida para o certame, ficará impedido de contratar com a Prefeitura Municipal de Santo Amaro da Imperatriz, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital, no contrato e das demais cominações legais.

15.3 - As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

15.4 - Os procedimentos para aplicação de advertência e multa relativas ao inadimplemento de obrigações contratuais, serão conduzidos no âmbito do Órgão Participante contratante e as penalidades serão aplicadas por autoridade competente do mesmo órgão.

15.5 - Os procedimentos para aplicação das demais penalidades não indicadas no parágrafo anterior, serão conduzidos no âmbito da Secretaria de Administração e as penalidades serão aplicadas por autoridade competente do mesmo órgão.

15.6 – Além dessas previstas, também são penalidades as previstas na minuta da Ata de Registro de Preços, inclusive multa, conforme Anexo, parte integrante deste processo.

16 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública por parte de cada participante.

16.2 As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

16.3 O resultado do presente certame será divulgado no órgão de imprensa oficial do Município, qual seja, o Diário Oficial dos Municípios.

16.4 Fica assegurado a Prefeitura Municipal de Santo Amaro da Imperatriz o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

16.5 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura Municipal de Santo Amaro da Imperatriz não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

16.7 Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceita pela Autoridade Superior, nos casos previstos na Lei.

16.8 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 estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

16.9 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Santo Amaro da Imperatriz - SC.



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

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

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

16.12 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, **deverá ser encaminhado, por escrito**, ao Pregoeiro, na Praça Governador Ivo Silveira, 306, Centro, nesta cidade, no prédio da Prefeitura, ou ainda, pelo telefone (48) 245 4330 (Setor de Licitações)

16.12.1. As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de ordem estritamente informal, não garantindo direitos aos participantes.

Santo Amaro da Imperatriz, 29 de novembro de 2023.

RICARDO LAURO DA COSTA

Prefeito Municipal



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

ANEXO I

**MUNICÍPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ****RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO****CNPJ: 82.892.324/0001-46****Telefone: (48) 3245-4300****Pça. Governador Ivo Silveira, 306****CEP: 88140-000 - Santo Amaro da Imperatriz SC****PREGÃO PRESENCIAL****Nr.: 67/2023 - PR****Processo Administrativo: 67/2023****Data do Processo: 20/11/2023**

ANEXO I

RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	3.280,000	KG	Açúcar Refinado - Açúcar refinado - Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação açúcar refinado. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses	6,0800	19.942,40
2	400,000	KG	Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs - Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Ingrediente: amido de milho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado, pacotes de 1 kg.	12,1000	4.840,00
3	700,000	KG	Arroz branco - tipo 1 - Arroz branco - tipo 1 Arroz branco, tipo 1, longo fino; polido; grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, em embalagem de 1 kg;	6,7200	4.704,00
4	1.000,000	KG	Arroz integral - Arroz integral – Características: classe: longo, fino, tipo I integral. Deve apresentar grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e não deverá apresentar-se empapado após o preparo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Validade mínima de 8 meses na data da entrega.	6,9500	6.950,00
5	11.780,000	KG	Arroz parboilizado - Arroz parboilizado. Características técnicas: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária : sacos de polietileno, transparente, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de Validade mínimo	6,2400	73.507,20

			de 6 meses.		
6	1.300,000	PCT	Aveia em flocos finos - Aveia em flocos finos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 200g.	4,9800	6.474,00
7	80,000	PCT	BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN - Ingredientes: Polvilho de mand - BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN - Ingredientes: Polvilho de mandioca, amido de milho, açúcar, ovos, margarina vegetal e fermento químico. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termosoldado, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Pacotes de até 500 g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	15,6200	1.249,60
8	1.530,000	PCT	Café - Café em pó, torrado e moído, de primeira qualidade (top de linha), tipo extra forte, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: pacotes de poliéster metalizado com até 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	21,0000	32.130,00
9	330,000	UN	Canela em pó 25 a 30 g - Canela em pó - Ingredientes: canela em pó. Não pode conter adição de açúcar e aroma artificial. Validade: de 24 (vinte e quatro) meses. Embalagem de 25 a 30 g.	3,2000	1.056,00
10	150,000	CX	Chá de camomila (sachê) - Chá de camomila (sachê) – Flores de Camomila. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	4,9900	748,50
11	150,000	CX	Chá de erva/capim cidreira (sachê) - Chá de erva/capim cidreira (sachê) – Folhas e ramos de Erva Cidreira. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	4,9900	748,50
12	150,000	CX	Chá de erva doce (sachê) - Chá de erva doce (sachê) – Sementes de erva doce. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primaria sachê individual. Embalagem secundaria caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	4,9900	748,50

13	150,000	CX	Chá de funcho (sachê) - Chá de funcho (sachê) – Frutos de funcho. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	4,9900	748,50
14	150,000	CX	Chá de hortelã (sachê) - Chá de hortelã (sachê) – Folhas e ramos de hortelã (mentha Piperita). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	4,9900	748,50
15	150,000	CX	Chá de melissa (sachê) - Chá de melissa (sachê) – Folhas e ramos de melissa (Melissa Officina). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	4,9900	748,50
16	1.200,000	KG	Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter açúcar, vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C. Não pode conter lactose e proteínas do leite. Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	57,1000	68.520,00
17	180,000	KG	Cacau em pó 98 - 100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas - Cacau em pó 98-100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas em pó entre 98% - 100% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de açúcar, adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C). Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	75,6500	13.617,00
18	220,000	KG	Colorífico (colorau) - Colorífico (Colorau) - Colorífico em pó fino - 0% de gordura trans, sem adição de sal; homogêneo, obtido de frutos maduros e espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie. O rótulo deve conter	13,0900	2.879,80

identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.

19	500,000	UN	Cominho em pó - Cominho em pó – Cominho em pó. Aspecto pó homogêneo fino, com cor e odor característicos e sabor próprio. Sem aromas e corantes artificiais. Embalagem contendo 25 a 30 gramas. Validade mínima de 18 meses após data de entrega.	2,6000	1.300,00
20	1.000,000	POTE	Doce em pasta de frutas - Doce em pasta de frutas - Características Técnicas : produto cremoso , obtido pela mistura e processamento adequado de polpa de frutas, açúcar deverá possuir cor, odor e sabor próprios da fruta. embalagem primária potes ou baldes de polietileno fechados hermeticamente com lacre de segurança, potes com 400 gr, com embalagem secundárias : caixa de papelão reforçadas. A entrega deverá ser realizada com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário.	8,6400	8.640,00
21	500,000	POTE	Doce de frutas de banana sem açúcar - Doce de frutas de banana sem açúcar - Características técnicas: produto feito à base de banana, sem adição de açúcar. Não deve conter corantes e aromas artificiais, nem adoçantes no geral. Embalagem contendo 400 a 500 gramas. Validade mínima de 8 meses após data de entrega.	24,3900	12.195,00
22	100,000	KG	FARINHA DE ARROZ - Características Técnicas - FARINHA DE ARROZ - Características Técnicas: Produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim a contaminação por glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos de arroz. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente termossoldado, atóxico, transparente ou leitoso. Com rótulo de acordo com legislação vigente. Pacotes com capacidade de 1kg. Observação: Não devem conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	10,2600	1.026,00
23	1.300,000	KG	Farinha de Mandioca - Farinha de Mandioca - Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Subgrupo: extra-fina. Classe: branca. Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	9,8800	12.844,00
24	410,000	KG	Farinha de milho - Farinha de milho pré-cozido - Características Técnicas: Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no Máximo de 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	8,7300	3.579,30

Prazo de validade: Mínimo de 10 meses					
25	2.430,000	KG	<p>Farinha de trigo especial - Farinha de trigo especial - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa.</p> <p>Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação.</p> <p>Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.</p> <p>Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses.</p>	6,4100	15.576,30
26	600,000	KG	<p>Farinha de trigo integral - Farinha de trigo integral - -- Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Obtida através de moagem de grãos de trigo integral incluindo o farelo, endosperma e gérmen, conservadas todas as características nutricionais do grão de trigo. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de solicitação de entrega. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses.</p>	10,5100	6.306,00
27	4.630,000	KG	<p>Feijão preto - Feijão preto - Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg.</p> <p>Data de Fabricação do Produto: máximo de 30 dias</p> <p>Data de validade : 12 meses</p>	9,4200	43.614,60
28	40,000	PCT	<p>Fermento Biológico - Fermento biológico (p/ pão).</p> <p>Características Técnicas: Seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: Fermento Biológico Seco e Conservar em lugar fresco e seco.</p> <p>Embalagem Primária: Embalado à vácuo em pacotes de 125 gramas.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p>	5,9100	236,40
29	1.600,000	LT	<p>Fermento em pó químico - Fermento em pó químico -</p> <p>Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações Fermento Químico e Conservar em lugar fresco e seco.</p> <p>Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.</p> <p>Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte</p>	3,2900	5.264,00

superior e inferior aluminizada, com capacidade para 100 gr.
Data de fabricação: Máximo de 30 dias
Prazo de validade: mínimo de 6 meses

30	500,000	PCT	LENTILHA - Características Técnicas: Classe graúda, tipo 1, - LENTILHA - Características Técnicas: Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria n° 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor, odor e sabor próprios. Apresentação: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo 500 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	12,0000	6.000,00
31	350,000	PCT	Massa para sopa tipo cabelo de anjo - Massa para sopa tipo cabelo de anjo - Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve conter ferro mínimo de 3 mg e cálcio mínimo de 17 mg. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	7,2700	2.544,50
32	200,000	PCT	Macarrão sopa de letrinhas - Macarrão com ovos, formato de letrinhas. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, podendo conter corante natural (cúrcuma, urucum...). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, data de fabricação e validade. Pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	7,3100	1.462,00
33	100,000	PCT	Massa de arroz sem glúten - Massa de arroz sem glúten - espaguete ou parafuso Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Não deve conter glúten e nem conservantes. Cortes: espaguete ou parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, cúrcuma e/ou urucum, água. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g.	7,8300	783,00
34	7.300,000	PCT	Macarrão Parafuso com ovos - Macarrão Parafuso com ovos. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline.	5,2500	38.325,00
35	760,000	PCT	Milho de pipoca - Milho de pipoca - tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% da umidade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 500g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	11,0000	8.360,00

36	2.330,000	FR	<p>Óleo refinado de soja - Óleo refinado de soja - Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte.</p> <p>Embalagem primária: embalagens plásticas resistentes atóxicas contendo 900 ml.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, com as abas inferiores e superiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada e identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 20 unidades.</p> <p>Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias.</p> <p>Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses</p>	8,6000	20.038,00
37	50,000	PCT	<p>Orégano - ORÉGANO: Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens:</p> <p>embalagem de 1kg, 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</p>	22,0000	1.100,00
38	630,000	PCT	<p>POLVILHO AZEDO - POLVILHO AZEDO - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais.</p> <p>Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.</p>	9,1000	5.733,00
39	630,000	PCT	<p>POLVILHO DOCE - POLVILHO DOCE - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais.</p> <p>Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.</p>	7,3500	4.630,50
40	870,000	KG	<p>Sal - Sal - Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg</p> <p>Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados , identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p> <p>Prazo de validade: No mínimo 12 meses da data de fabricação.</p>	2,2500	1.957,50
41	210,000	KG	<p>Trigo para quibe - Trigo para quibe - de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	11,0400	2.318,40
42	300,000	PCT	<p>Uva passa branca desidratada - Uva passa branca desidratada – fruto branco, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada</p>	32,2000	9.660,00

conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.

43	200,000	PCT	Uva passa preta desidratada - Uva passa preta desidratada – fruto preto, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.	27,0000	5.400,00
44	330,000	FR	Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. - Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	2,6000	858,00
45	100,000	LT	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - Fórmula infantil padrão de 400g para recém-nascidos de 0 a 6 meses. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte protéica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	34,5000	3.450,00
46	1.000,000	LT	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO - Fórmula infantil - FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO - Fórmula infantil padrão de seguimento de 400g, indicada para lactentes a partir de 6 meses de idade com proteínas lácteas adequadas para idade. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte protéica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	32,8500	32.850,00
47	24,000	LT	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE - FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA - Fórmula infantil de 400g à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicado para lactentes a partir de 6 meses de idade com alergia a proteína do leite de vaca e intolerância à lactose ou em outras situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	87,0300	2.088,72
48	4.500,000	KG	Almôndega bovina com aveia - Almôndega bovina com aveia – Almôndega de carne bovina moída (acém), limpa e magra, sem mistura de outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais (cominho, cebola, alho, ...), sal máximo de 1%. Congeladas, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a	19,8000	89.100,00

partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SI F, SIE ou SIM;

49	5.300,000	KG	Carne bovina em isca - Carne bovina em iscas - Paleta, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervroses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. (da Paleta inteira ou moída). Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.	37,5000	198.750,00
50	5.500,000	KG	Carne bovina moída - Carne bovina moída (acém): limpa e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg. Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM;	29,9000	164.450,00
51	5.140,000	KG	Filé de peito de frango do tipo sassami - Filé de peito de frango do tipo sassami - Características técnicas: Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC nº 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	21,3000	109.482,00
52	8.460,000	DZ	Ovo de galinha - Ovo de galinha - fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal na data das amostras. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fitas adesivas plastificada, identificada com o nome do fabricante.	15,0000	126.900,00
53	5.600,000	KG	Cortes Congelados de Frango - Sobre-coxa - Cortes Congelados de Frango - Sobre-coxa - Características Técnicas: Peças individuais pesando entre 100 a 200 gramas cada unidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: saco de polietileno, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente ou bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 01 Kg. Apresentar Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem : por unidade com rótulo. Especificar prazo de validade.	16,5600	92.736,00

54	400,000	KG	ABACATE MANTEIGA - Características Técnicas: casca verde - ABACATE MANTEIGA - Características Técnicas: casca verde escura brilhante, lisa, fina, polpa cremosa aveludada cor amarela claro. De primeira qualidade, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	9,5500	3.820,00
55	1.080,000	KG	ABACAXI PÉROLA - Características Técnicas: Frutos perfeitos - ABACAXI PÉROLA - Características Técnicas: Frutos perfeitos, são, forma piramidal arredondada e cheia, a polpa consistente, isentos de danos mecânicos. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	6,2000	6.696,00
56	800,000	KG	ABOBRINHA - Características Técnicas: Casca fina e de cor ve - ABOBRINHA - Características Técnicas: Casca fina e de cor verde, sempre brilhante e firme, haste aparada, peso entre 200 a 500 gramas; polpa deverá ser amarelo claro. Não poderá apresentar casca suja ou manchada, polpa amolecida ou mofada. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	4,8100	3.848,00
57	516,000	KG	Alho Nobre - Alho Nobre - Características Técnicas: tipo especial, classe 6, Portaria nº 242 de 17/09/92 e Portaria nº 127 de 04/10/91, do Ministério da Agricultura e Reforma agrária. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Observação: Apresentar Certificado de Classificação de Vegetais, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura em modelo oficial e de acordo com a legislação específica.	29,3000	15.118,80
58	13.830,000	KG	Banana branca - Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	5,0800	70.256,40
59	12.000,000	KG	BANANA NANICA - BANANA NANICA – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm).	5,1000	61.200,00
60	8.700,000	KG	Batata inglesa - Batata inglesa - suja grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96.	4,6600	40.542,00

Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.

61	6.200,000	KG	TANGERINA (MEXERICA, BERGAMOTA OU VERGAMOTA) - TANGERINA (MEXERICA, BERGAMOTA OU VERGAMOTA) - Características Técnicas: deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sã e isenta de substâncias nocivas à saúde. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	6,5000	40.300,00
62	500,000	KG	BERINJELA - BERINJELA - Características Técnicas: de tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes típicos da variedade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, apodrecimento e livres de umidade externa anormal. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	6,3000	3.150,00
63	1.670,000	KG	Brócolis - Com tamanho médio - Brócolis - Com tamanho médio, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	8,4000	14.028,00
64	450,000	KG	CAQUI CAFÉ OU CHOCOLATE - CAQUI CAFÉ OU CHOCOLATE - Características Técnicas: Grupo doce, cor alaranjada, Classe ou Calibre 7 ou 8 (variando de 8 a 9 cm), tipo ou categoria 1, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Cada unidade deverá pesar entre 150 e 250 gramas. Os frutos devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	9,0000	4.050,00
65	5.330,000	KG	Cebola de cabeça - Cebola de cabeça - Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	5,9500	31.713,50
66	350,000	KG	ESPINAFRE - Características Técnicas: Deve apresentar as car - ESPINAFRE - Características Técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	4,9500	1.732,50

67	350,000	KG	<p>KIWI - Características Técnicas: apresentar cor - KIWI - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.</p>	26,2000	9.170,00
68	18.600,000	KG	<p>Laranja Pera - Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92mm), tipo especial, Portaria M.A. 125 de 15/05/81. Deve estar de conformidade com a Portaria M.A. nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	4,9000	91.140,00
69	944,000	KG	<p>LIMÃO TAITI - LIMÃO TAITI - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, uniforme, com casca firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco.</p>	7,1000	6.702,40
70	14.550,000	KG	<p>Maçã fuji - Maçã fuji - Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, Portaria M.A n.º 122 de 30/03/93. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	8,5000	123.675,00
71	5.180,000	KG	<p>Mamão comum - tamanho médio, pesando entre 1000g e 1200g - Mamão comum - tamanho médio, pesando entre 1000g e 1200g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	9,3000	48.174,00
72	1.105,000	KG	<p>AIPIM PRÉ ELABORADO, HIGIENIZADO CONGELADO - AIPIM PRÉ ELABORADO, HIGIENIZADO CONGELADO. Características Técnicas: Aipim descascado, picado e congelado. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deverá ser entregue em saco plástico transparente próprio para alimentos e selado. Embalagens normalmente contendo 1kg.</p>	14,0500	15.525,25
73	800,000	KG	<p>MANGA TOMMY - MANGA TOMMY - Características Técnicas: Fruto de formato oval e coloração da casca laranja/amarela coberta com vermelho e púrpura. Polpa firme e coloração amarela. As frutas deverão ser de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, com características bem definidas, sãs, inteiras, isentas de enfermidades, parasitas, larvas e sujidades. Não deve apresentar danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser de colheita recente e livre</p>	8,2000	6.560,00

de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação que permita o consumo mediato. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.

74	5.250,000	KG	MELANCIA Características: Melancia redonda, graúda - 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.	3,1000	16.275,00
75	800,000	KG	MELÃO AMARELO - MELÃO AMARELO - Características Técnicas: fruta de primeira qualidade, consistência firme, tamanho e coloração uniforme, devendo se bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livres de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	8,0500	6.440,00
76	3.500,000	UN	Milho verde (espiga) - Características Técnicas: In natura - Milho verde (espiga) - Características Técnicas: In natura, espiga sem palha. Grãos dentados amarelos, espigas grandes e cilíndricas, sabugo branco, firme. Peso aproximado da espiga de 200 gramas. Não poderá apresentar grãos envelhecidos e mofados. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	2,5300	8.855,00
77	500,000	KG	MORANGO - Características Técnicas: apresentar cor, textura, - MORANGO - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sinais de fungos e apodrecimento. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde e munida de cálice e pedúnculo verde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	26,4500	13.225,00
78	600,000	KG	PERA - PERA - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, com casca uniforme, semi maturada. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	12,4200	7.452,00
79	400,000	KG	PÊSSEGO - Características Técnicas: frutos de primeira quali - PÊSSEGO - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, aroma, cor e sabor próprios. Tamanho uniforme e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	13,9000	5.560,00

80	200,000	KG	Polpa de açaí médio congelada - Polpa de açaí médio congelada - Polpa de açaí médio congelada, 100% natural, sem açúcar, xaropes e/ou aromatizantes artificiais. Embalagem contendo nome do fabricante, marca, peso, rendimento, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. Embalagem sacos plásticos atóxicos contendo 500 gramas ou 1 kg. O registro no órgão competente deverá estar impresso na rotulagem do produto. Validade mínima de 6 meses após data de entrega.	35,0000	7.000,00
81	400,000	KG	Polpa de maracujá - Polpa de maracujá - A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	27,0000	10.800,00
82	100,000	KG	RÚCULA - Características Técnicas: Rúculas limpas - RÚCULA - Características Técnicas: Rúculas limpas, verde escuro vivo. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeito estado de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	16,1000	1.610,00
83	10.690,000	KG	Tomate - Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro e pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95.	7,6900	82.206,10
84	600,000	KG	Tomate cereja - - Tomate cereja - Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho (grau-do), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	18,6300	11.178,00
85	4.000,000	UN	Água de coco 100% natural - Água de coco - Água de coco 100% natural. Sem adição de conservadores artificiais e açúcar (menos de 1% para padronização do produto). Embalagem Tetra Pak de 200 a 250 mL.	3,1000	12.400,00
86	5.550,000	KG	Leite em pó integral 400 GR - Leite em pó integral: Características Técnicas: Instantâneo, contendo no mínimo 25% de proteína e no máximo de 27% de lipídios. Umidade máxima de 3,5%. Somente será aceito produto de origem nacional (IN nº 11 de 09/09/1999 - MAA). Embalagem: Sacos de poliéster metalizado, pacotes com capacidade mínima de 400 GR. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	68,3000	379.065,00

87	200,000	KG	Leite de vaca sem lactose em pó - Leite de vaca sem lactose em pó - Leite de vaca semidesnatado em pó, com 0% de lactose, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Sem adição de açúcar e aromas artificiais. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado ou embalagem pouch ou em lata, com capacidade de 300g a 400g. Deve conter data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	130,3800	26.076,00
88	200,000	L	Leite vegetal - Leite vegetal – Características Técnicas: Bebida vegetal, vegano sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar. Embalagem: caixa tetra pak de 1 litro, com data de fabricação e validade especificados e demais itens de acordo com a legislação vigente. Ingrediente base: Aveia OU Amêndoa OU Castanha de Caju OU Coco. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	31,0000	6.200,00
89	580,000	KG	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - QUEIJO MUSSARELA FATIADO - 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. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Embalagem de 400g.	56,0000	32.480,00
90	1.800,000	L	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR - Ingredientes básicos: leite, so - IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR - Ingredientes básicos: leite, soro de leite, fermentos lácteos. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem plástica, contendo 1 litro, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	12,9900	23.382,00
91	2.920,000	UN	Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª quali - Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª qualidade sem sal. Embalagem: Devem estar íntegras, 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. Embalagens de 200g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: conforme fabricante.	13,8300	40.383,60
92	1.800,000	UN	Requeijão cremoso - Requeijão cremoso – Requeijão cremoso. Contendo como ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, coalho, sal, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem amido, sem aromas e corantes artificiais e sem gordura trans. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se	9,4000	16.920,00

mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Não conter glúten. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.

93	4.190,000	KG	Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g) - Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g) - Pão liso, sem farofa, sem creme e sem recheio. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	31,0000	129.890,00
94	1.000,000	KG	Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g) - Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g) - Pão liso tipo bisnaguinha integral - Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 25 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	41,7900	41.790,00
95	50,000	UN	Pão fatiado sem glúten e sem leite - Pão fatiado sem glúten e sem leite - Características técnicas: produto a base de farinha sem glúten (farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata), fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura). Não deve conter glúten, lactose, aromas e corante artificiais. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 14 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300 a 450g.	18,9700	948,50
96	800,000	KG	Torrada de pão integral - Torrada de pão integral - Obtida a partir da torra do pão de trigo integral, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido	46,7000	37.360,00

fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias e açúcar para fermentação dentro no mínimo necessário. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Será rejeitado pão queimado. Não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MARGARINA, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.

97	45,000	KG	Abobora menina - ABÓBORA MENINA - Tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições e conservação e maturação. Obs.: Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei, conforme Resolução CNNPA 12/78 e Decreto Lei 986 de 21/10/69. Embalagem: acondicionadas em sacos de polietileno ou propileno II, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	5,5100	247,95
98	300,000	UN	Alface - Alface - Deve apresentar características dom cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	3,5000	1.050,00
99	135,000	KG	Batata doce - Batata doce - lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.	6,5000	877,50
100	225,000	KG	Beterraba - Beterraba Sem Folhas - Tamanho médio, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, não lenhosa, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	5,0000	1.125,00
101	150,000	PCT	Bolacha Doce tipo Maria chocolate - Bolacha Doce tipo Maria chocolate. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar invertido, cacau em pó, corante natural caramelo, soro de leite, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizantes acidulante ácido láctico. Contém Glúten. Embalagem Primária: Filme BOPP, conforme ETE - 00120, pacotes de 400 gr. Embalagem Secundária: caixa de papelão Kraft reforçado, conforme ETE - 00003, totalmente lacrada com fita adesiva plastificada, com 8 Kg. (20 x 400). Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	7,8400	1.176,00

102	150,000	PCT	<p>Bolacha doce tipo maisena - Bolacha doce tipo maisena - Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado, pacotes de 400 gr. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade de até 12 kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p>	6,2100	931,50
103	300,000	KG	<p>Carne bovina inteira - Carne bovina (acém): inteira, limpa e magra, congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, com no máximo 10% de gordura. Com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM.</p>	39,0000	11.700,00
104	90,000	KG	<p>Cenoura - Cenoura - sem folhas, classe: médio. Tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	4,8000	432,00
105	45,000	KG	<p>Chuchu - Chuchu - classe média tipo especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	3,8000	171,00
106	70,000	CX	<p>Concentrado de Tomate - Concentrado de Tomate - Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para no mínimo 1.000 g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 15 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: 12 meses.</p>	7,8000	546,00
107	270,000	KG	<p>Couve - Flor Comum - Couve - Flor Comum- tamanho médio, cabeça com diâmetro maior. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	7,2200	1.949,40

108	90,000	KG	FEIJÃO VERMELHO - FEIJÃO VERMELHO - Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe vermelho e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	12,0000	1.080,00
109	100,000	PCT	Macarrão espaguetti - Macarrão espaguetti - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico, ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	4,1500	415,00
110	270,000	KG	Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr) - Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr) cada	32,0000	8.640,00
111	90,000	KG	Repolho verde médio - Repolho verde médio - Tamanho médio, de conformidade com a Resolução CNNPA de 12/78 e Decreto 986 de 21/10/69. Deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	3,2000	288,00
112	135,000	KG	PIMENTÃO - Características Técnicas: apresentar cor - PIMENTÃO - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	7,9900	1.078,65
113	200,000	KG	Polpa de morango - Polpa de morango - A polpa de fruta sabor morango deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, são e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	27,0000	5.400,00
114	90,000	MAÇO	Salsinha - Salsinha - Folhas são, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	3,4000	306,00
115	90,000	MOLHO	Cebolinha comum - 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.	3,4000	306,00

(Valores expressos em Reais R\$)	Total Geral:	2.832.537,27
----------------------------------	--------------	--------------



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA**1. OBJETO**

Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender o Programa de "Alimentação Escolar", refeições dos alunos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) e para as refeições dos atletas do voleibol, nas quantidades e especificações constantes dos Anexos I, II, III, IV, V e VI parte integrante deste Termo.

2. JUSTIFICATIVA

Os itens descritos são gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, que é um direito dos alunos matriculados na atenção básica pública, garantido pela Lei Federal nº 11.947/2009. Uma alimentação variada, de alto valor nutritivo, contribui para o crescimento e bom desenvolvimento psicossocial, melhoramento no rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos da rede municipal. A pesquisa de preço para aquisição de alimentos no âmbito do Programa nacional de alimentação escolar seguiu o Art. 28 da resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 .

3. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

- a. O fornecimento será efetuado de forma parcelada pela contratada conforme a necessidade das unidades escolares, contados a partir da assinatura do contrato.
- b. Os pedidos serão realizados: **Semanalmente** para hortifrutigranjeiros e panificação, **Quinzenalmente Ou Mensalmente** para os demais mantimentos. As entregas deverão ser realizadas em até 7 (sete) dias após o recebimento do empenho, seguindo as quantidades descritas por instituição na planilha de entrega.
- c. Algumas frutas como: uva, goiaba, caqui e tangerina, serão solicitadas somente no período de safra.
- d. Os produtos deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares que se encontram nos seguintes endereços descritos abaixo:

Unidade Escolar	ENDEREÇO
E.B.M. Profª Lourdes Garcia + CEJA	Rua Frei Jacó Hoefflers, nº 117 - Centro
E.B.M. Prefeito Augusto Althoff	Rua Nossa Senhora Rosa Mística, 275 – Caldas da Imperatriz
E.B.M. Judite Adelina Schurhaus	Rua 29 de Outubro, nº 220 – Bairro São Francisco
E.B.M. Alvim Duarte da Silva	Rua Presidente Castelo Branco, nº 969 – Bairro Calemba
E.B.M. Vila Santana	Estrada Geral Vila Santana, nº 2.625 – Bairro Sertão
E.B.M. Profª Maria Andrea Goulart Hillesheim	Rua Gustavo João Farias, nº 60 – Bairro Fabrício
E.M. Braço São João	Estrada Geral Braço São João, s/n -
E.M. Sul do Rio Cubatão	Rua São Sebastião, s/n – Bairro Sul do Rio



C.E.M Antônio Rodolfo Fabrício	Rua Gustavo João Farias, nº 60 – Bairro Fabrício
C.M.E.I. José Rogério Sommer	Rua São Pedro nº 138 – Bairro Fabrício
C.M.E.I. Márcia Regina dos Santos	Rua Carlos Becker, nº 1356, Bairro São Francisco.
C.M.E.I. Estrada Velha	Rua Vicente Silveira, nº 1107
C.M.E.I. Recanto Feliz	Rua São Sebastião, nº 4442 – Bairro Sul do Rio
C.M.E.I. Caminho do Aprender	Rua Frei Dalvino Munaretto, nº 85 - Centro
C.M.E.I. Soni Cecília Kloppel	Rua Nossa Senhora das Dores, nº 1172 – Bairro Sertão
C.M.E.I. José Higino Martins	Estrada Geral da Varginha, s/n
Setor de Esportes (ginásio)	Rua Natividade, nº 3705 -
Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo	Rua Natividade, nº 3.650

e. Qualquer produto estabelecido no presente edital, estará sujeito a aceitação e verificação da conformidade do produto com a especificação, no ato da entrega. Os produtos que forem recusados por inconformidade, deverão ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da data de notificação expedida pelo servidor responsável pelo seu recebimento e/ou nutricionista, a sua adequação, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, na Lei 8.666/1993.

f. Os produtos serão rigorosamente fiscalizados através do Conselho de Alimentação Escolar, e/ou Nutricionista Responsável Técnica do município, que poderá não aceitá-los, no total ou em parte, se os mesmos deixarem de atender às exigências contratuais, sem que caiba à contratada qualquer indenização.

g. No ato da entrega o funcionário da contratada deve requerer a assinatura do funcionário responsável pelo recebimento, em um documento que comprove a aceitação e confirmação das quantidades entregues. Este documento deve ser entregue juntamente a nota fiscal na Secretaria de Educação.

h. Os fornecedores de produtos perecíveis (carnes e hortifrutigranjeiros) deverão apresentar carteira de saúde ou atestado de saúde ocupacional do motorista e ajudante (quando houver), assim como o alvará de transporte do caminhão, antes da primeira entrega. Os documentos deverão ser apresentados junto a Nutricionista Responsável Técnica pela Merenda Escolar na Secretaria de Educação.

4. OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

a. Manter durante toda a execução da ata de registro de preço e/ ou contrato, a qualidade dos itens, objeto do presente Pregão.

b. Entregar os produtos em perfeito estado de conservação, devidamente embalados, com todas as informações exigidas pelo Código de Defesa do Consumidor e com prazo de validade conforme descrição do edital.

c. Os produtos, rótulos e embalagens, deverão estar em conformidade com a legislação em vigor, contendo todas as informações nutricionais e deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

d. Transportar os alimentos em veículos apropriados para a conservação dos alimentos.



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

5. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- a. Acompanhar, fiscalizar e dar recebimento da entrega dos produtos, através do servidor responsável.
- b. Permitir ao pessoal do fornecedor, acesso ao local da entrega desde que sigam às normas de segurança e vigilância sanitária.
- c. Efetuar o pagamento nas condições descritas no presente edital.
- d. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento.

**A N E X O III****Marcas de Alimentos PRÉ-APROVADAS**

PRODUTO	UNIDADE	Marcas aprovadas
AÇUCAR	KG	Caravelas; Alto Alegre; Doçula
AMIDO DE MILHO	KG	Neilar; Apti
ARROZ BRANCO	KG	Kika; Fazenda; Aliança
ARROZ INTEGRAL	KG	Kika
ARROZ PARBOILIZADO	KG	Kika; Aladin; Fazenda; Sabor Sul; Aliança
AVEIA FLOCOS FINO (200g)	PCT	Apti; Neilar; Naturale; Granomel
BROA DE POLVILHO (sem glúten e sem lactose)	PCT	Fernandes; Granomel; Pauli
CAFÉ (pct 500g)	PCT	Iguaçu, Jurerê, Odbrecht; Ouro; Coamo; Melita; Canecão
CANELA EM PÓ	UNID	Ribeiro; Da Filó; Edimar
CHÁ DE CAMOMILA	CAIXA	Chá Chinês, Neilar
CHÁ DE ERVA/CAPIM CIDREIRA	CAIXA	Chá Chinês, Neilar
CHÁ DE ERVA DOCE	CAIXA	Chá Chinês, Neilar
CHÉ DE FUNCHO	CAIXA	Chá Chinês, Neilar
CHÁ DE HORTELÃ	CAIXA	Chá Chinês, Neilar
CHÁ DE MELISSA	CAIXA	Chá Chinês, Neilar
CHOCOLATE EM PO 70 % CACACU	KG	Biolac
CHOCOLATE EM PO 100 % CACACU	KG	Biolac
COLORÍFICO EM PÓ	KG	Apti; Da Cozinha; Sinhá; Da Filó
COMINHO EM PÓ	UND	Ribeiro; Da Cozinha; Da Filó
DOCE DE FRUTAS	POTE	Luisalvense; Nectar
DOCE DE FRUTAS DE BANANA SEM AÇÚCAR	POTE	Lívia
FARINHA DE ARROZ	KG	Urbano; Fazenda
FARINHA DE MANDIOCA	KG	Rocha; Dinda; Rainha do Lar
FARINHA DE MILHO	KG	Rocha; Sinhá
FARINHA DE TRIGO	KG	Jacy; Fidalga; Sudoeste; Orquídea; Garota; Rosa Branca; Três Coroas; Jureia
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	KG	Orquídea; Panfacil
FEIJÃO PRETO	KG	Caldão; Biell; Santo Dia; Caldo Novo; Rio Belo; Mãe Veia; Malu; Da Vila
FERMENTO BIOLÓGICO	PCT	Fleischmann; Apti
FERMENTO QUÍMICO	LT	Apti; Royal
LENTILHA	PCT	Sinhá; Yoki
MACARRAO CABELO DE ANJO	PCT	Isabela; Renata; Rosane; Galo; Germani



MACARRAO DE LETRINHAS	PCT	
MACARRÃO DE ARROZ	PCT	Urbano
MACARRÃO PARAFUSO	PCT	Rosane; Parati; Isabela; Diana
MILHO DE PIPOCA	PCT	Ksabor; Yoki; Sinhá; Super 10
OLEO DE SOJA	PET	Coamo; Cocamar; Leve; Liza
ORÉGANO (pct de 500g)	PCT	Ribeiro; Da Filó
POLVILHO AZEDO (pct 500g)	PCT	Cojura; Vale Sul; Machado; Molinari
POLVILHO DOCE (pct 500g)	PCT	Vale Sul; Yoki; Machado; Molinari
SAL	KG	Zizo
TRIGO PARA QUIBE (pct 500g)	PCT	Sinhá; Jureia
UVA PASSA BRANCA (500g)	UND	Granomel
UVA PASSA PRETA (500g)	UND	Granomel
VINAGRE	LT	Heinig
FÓRMULA INFANTIL		
FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA – 0-6 MESES	LATA 400G	Aptamil Premium 1; NAN Confor 1
FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO – 6-12 MESES	LATA 400G	Aptamil Premium 2; NAN Confor 2
FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA – 6-12 MESES	LATA 400G	Aptamil Soja 2; NAN Soja
CARNES E OVOS		
ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA COM AVEIA	KG	
CARNE EM ISCA	KG	MM; RB; Farias; CCS; Machado
CARNE MOIDA	KG	MM, RB; Farias; CCS
FILE DE FRANGO TIPO SASSAMI	KG	Ave Serra; Seara; Morgana; Macedo; Agroveneto
OVO DE GALINHA	DZ	Locks; Carminatti; Friolac; Aurea; Kasulke
SOBRECOXA	KG	Ave Serra; Seara; Morgana; Macedo; Agroveneto
FRUTAS, LEGUMES, VERDURAS		
ABACATE	KG	
ABACAXI	KG	
ABOBRINHA ITALIANA	KG	
ALHO	KG	Planalto
BANANA BRANCA	KG	
BANANA NANICA	KG	
BATATA INGLESA	KG	
BERGAMOTA	KG	
BERINJELA	KG	
BROCOLIS	KG	



CAQUI	KG	
CEBOLA	KG	
ESPINAFRE	KG	
KIWI	KG	
LARANJA	KG	
LIMÃO THAITI	KG	
MAÇÃ	KG	
MAMAO	KG	
MANDIOCA / AIPIM (DESCASCADO)	KG	Leoni; Estância Girassol; Laudi
MANGA	KG	
MELANCIA	KG	
MELÃO	KG	
MILHO VERDE (SEM PALHA)	ESPIGA	
MORANGO	KG	
PERA	KG	
PÊSSEGO	KG	
POLPA AÇAÍ MÉDIO	KG	
POLPA MARACUJÁ	KG	Vitajet; Vitafruit; Mulriplas; Polpa Norte
RÚCULA	KG	
TOMATE	KG	
TOMATE CEREJA	KG	
ÁGUA DE COCO	UND	
LEITE E DERIVADOS		
LEITE EM PÓ	KG	Piracanjuba; Romano
LEITE SEM LACTOSE EM PÓ	KG	A Tal da Castanha Orgânico
LEITE VEGETAL	LITRO	
QUEIJO MUSSARELA FATIADO	KG	Holandês; Della Vita; Mais Frio; Friolack
IOGURTE NATURAL (SEM AÇÚCAR)	LT	Holandês; Friolac; Lasaroli; Casa do Queijo
MANTEIGA	TABLET E	Holandês; Friolack; Frimesa
REQUEIJÃO	POTE	Holandês; Tirolez; Frimesa; Elegê
PANIFICAÇÃO		
PÃO LISO INTEGRAL 50G	KG	Kremer
PÃO LISO INTEGRAL (BISNAGUINHA) 25G	KG	Kremer
PÃO SEM GLÚTEN	UN	
TORRADA DE PÃO INTEGRAL	KG	Kremer
SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTAL. VÍNCULOS - SCFV		



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

ABÓBORA MENINA	KG	
ALFACE	UN	
BATATA DOCE	KG	
BETERRABA	KG	
BOLACHA DOCE TIPO MARIA CHOCOLATE	PCT	
BOLACHA DOCE TIPO MAISENA	PCT	
CARNE BOVINA (ACÉM) INTEIRA	KG	Mm; rb; Farias;
CENOURA	KG	
CHUCHU	KG	
CONCENTRADO DE TOMATE	CX	
COUVE-FLOR	KG	
FEIJÃO VERMELHO	KG	
MACARRÃO ESPAGUETTI	PCT	
PAO DOCE LISO	KG	
REPOLHO VERDE MÉDIO	KG	
PIMENTÃO	KG	
POLPA DE MORANGO	KG	
SALSINHA ORGÂNICA	MAÇO	
CEBOLINHA	MOLHO	



A N E X O I V

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1 – Os gêneros alimentícios menos perecíveis deverão ser entregues em números de parcelas a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação no depósito central e no Setor de Esporte, e pelo SCFV em depósito próprio. As datas das entregas e quantidades de cada produto serão fornecidas pela Secretaria de Educação, Setor de esporte e SCFV até 10 dias antes de cada entrega.

2 – Deverão ser entregues apenas os alimentos aprovados na avaliação das amostras, que será realizado de acordo com o anexo IV. Em caso de necessidade de substituição de um produto similar, uma amostra deste deverá ser encaminhada, acompanhada da ficha técnica assinada pelo responsável licitante, para análise da Equipe da Secretaria da Educação com 10 dias de antecedência da data da entrega. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

3 – O fornecedor deverá apresentar, por ocasião da entrega dos alimentos, Certificado de Inspeção Sanitária dos últimos três meses, concedido pelos serviços de Vigilância Sanitária do Município.

4 – Deverá, também, ser apresentado, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

5 – Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.

5.1. No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- tipo e nome completo do alimento;
- marca;
- ingredientes;
- rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 40/2001 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- número do lote;
- nome e endereço do fabricante ou embalador;
- peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- condições de armazenamento;
- empilhamento máximo para armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- SIF, SIE ou SIM, se tratar de produto do Município de Santo Amaro da Imperatriz.
- Os produtos cárneos deverão ter registro de rótulo junto a CIDASC.

5.2. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:

- instrução para preparo;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- composição centesimal.



5.3. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;
- condições de armazenamento;
- condições de transporte;
- prazo de validade.

5.4. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

6 – Nos casos de suspeita da qualidade do produto, será encaminhada amostra para análise laboratorial que deverá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microorganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

FRUTAS E LEGUMES

1 – As frutas e legumes deverão ser entregues semanalmente nas Unidades Escolares, no SCFV e no Setor de Esportes, conforme cronograma da Secretaria da Educação e SCFV, fornecido posteriormente. As quantidades de cada entrega serão fornecidas pela Secretaria de Educação, Setor de esporte e SCFV.

2 - Os ovos deverão ser entregues quinzenalmente nas unidades Escolares e no SCFV, conforme cronograma da Secretaria da Educação e SCFV, fornecido posteriormente. As quantidades de cada entrega serão fornecidas pela Secretaria de Educação, Setor de esporte e SCFV.

3 – É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.

4 – Cada veículo que fizer a entrega deverá estar equipado com uma balança tipo plataforma com capacidade para até 150 kg, aferida de acordo com as normas do INMETRO.

5 – Os produtos deverão ser pesados na presença de um membro da Secretaria de Educação.

6 – Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.

7 – No ato da entrega, quando houver fracionamento das embalagens originais, os alimentos deverão ser acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico, cujo fornecimento é de responsabilidade da empresa.

8 – Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações constantes no anexo I serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas neste edital.

9 – As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

9.1. Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.
- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.
- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.



PÃO

1 – Os pães deverão ser entregues semanalmente e quinzenalmente nas Unidades Escolares e semanalmente no SCFV e no Setor de Esportes, conforme cronograma da Secretaria da Educação, Setor de esporte e SCFV. As quantidades de cada entrega serão fornecidas pela Secretaria de Educação, Setor de esporte e SCFV..

2 – É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até os respectivos depósitos.

3 – A entrega deverá ser efetuada em veículo próprio para este fim.

4 – Os pães deverão ser separados conforme o quantitativo fornecido pela Secretaria de Educação.

5 – Os pães devem estar acondicionados em sacos de polietileno transparente e atóxico e em caixas plásticas para o transporte.

6 – As embalagens de um modo geral devem ser secas, limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

6.1. Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original.

- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.

- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

CARNES, FRANGO

1 – As carnes e o frango deverão ser entregues quinzenalmente nas Unidades Escolares, no SCFV e no Setor de Esportes, conforme cronograma da Secretaria da Educação, Setor de esporte e SCFV.. As quantidades de cada entrega serão fornecidas pela Secretaria de Educação, Setor de esporte e SCFV..

2 – É de responsabilidade da empresa fornecedora o transporte dos produtos até o depósito da merenda.

3 – A entrega deverá ser efetuada em caminhão frigorífico, estando cada caminhão equipado com uma balança tipo plataforma com capacidade para até 150 kg, aferida de acordo com as normas do INMETRO.

4 – Os produtos deverão ser pesados na presença de um membro da Secretaria de Educação.

5 – Os gêneros alimentícios devem estar acondicionados em caixas plásticas para o transporte.

6 – Os alimentos serão selecionados no ato da entrega e aqueles que não se adequarem às especificações constantes no anexo I serão devolvidos e deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas. O não cumprimento deste prazo submete o fornecedor às penalidades previstas neste edital.

7 – As embalagens de um modo geral devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção do produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

7.1. Regras Gerais:

- Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem a modificação do



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

espaço interno original.

- Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou a saúde humana e animal.
- Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

A N E X O V

AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

- 1 - As empresas participantes deste processo deverão efetuar a entrega das amostras de todos os itens exceto os hortifrutigranjeiros, devidamente identificados com o nome do licitante e o número do item;
- 2 - As amostras deverão ser encaminhadas ao setor de licitações da Secretaria Municipal da Administração, na data e no endereço referido no preâmbulo deste edital, juntamente com os envelopes contendo as propostas (envelope 1) e habilitação (envelope 2);
- 3 - As amostras serão analisadas pela comissão de análise de amostras da Secretaria Municipal de Educação, que emitirá o resultado. As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar acompanhadas da listagem dos produtos cotados pela empresa, bem como os certificados exigidos. Os referidos produtos serão avaliados por uma comissão formada pela nutricionista e por membros da Secretaria da Educação. Os alimentos ficarão em poder da comissão até a homologação do processo, sendo que após este prazo será dado aos mesmos o destino que a referida comissão julgar ideal. Esta análise possui caráter eliminatório, onde serão avaliadas as exigências constantes nos anexos I, II, III e IV, e outras que a comissão achar necessário.
- 4. Para os produtos/itens de marcas pré-aprovadas da listagem constante no Anexo II, não é necessário enviar amostras.**



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

A N E X O VI

(Modelo)

EXTRATO ATA DE R.P. - PREGÃO PRESENCIAL 67/2023

Município de Santo Amaro da Imperatriz

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /2023		
INÍCIO: . .2024		VALIDADE/TÉRMINO: . .2024
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 67/2023		
OBJETO	Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender o Programa de "Alimentação Escolar", refeições dos alunos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) e para as refeições dos atletas do voleibol, nas quantidades e especificações constantes dos Anexos I, II, III e IV, parte integrante deste edital.	
PREÇO	<u>CONFORME PUBLICAÇÃO NO DOM</u>	
RAZÃO SOCIAL		
CNPJ		
ENDEREÇO E EMAIL		
	Telefone:	Fax:
Obs:	Alterações, Inclusões e outros vide final do extrato	

OBJETO E PREÇOS

- 1.1. Constitui o objeto da presente Ata o registro de preços dos itens dela constantes, nos termos do artigo 15 da Lei Federal 8.666/93, e do Decreto Municipal nº 2.915/2.006.
- 1.2. Os preços registrados têm caráter orientativo (preço máximo) e referem-se aos seguintes



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

Praça Governador Ivo Silveira, 306 – CEP 88.140-000

Fone 48 3245 4330 fax 48 3245 4325 – Depto Compras e Licitações

itens:

ITENS:

PREÇO TOTAL: R\$:

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 meses

3. RECEBIMENTO

A forma de recebimento será estabelecida quando da contratação.

4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, PRAZOS E LOCAIS DE ENTREGA

3.1. O prazo para a retirada da nota de empenho será de até 03 (três) dias úteis contados da data de publicação da convocação no órgão oficial.

3.2. Para a retirada de cada nota de empenho ou contrato perante a unidade requisitante, a detentora da ata deverá apresentar a seguinte documentação:

3.2.1. Certidão Negativa de Débito – CND – para com o Sistema de Seguridade Social (**da MATRIZ**);

3.2.2. Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

3.2.3. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

3.2.4. certidão negativa de débitos municipais exigível ainda que a empresa tenha sede em outro município

3.3. PRAZO DE ENTREGA

Será de 15 (**quinze**) dias corridos, contados a partir da data do recebimento da Ordem de Fornecimento e/ou Nota de Empenho.

3.4. LOCAIS DE ENTREGA / ESTIMATIVA DE CONSUMO (ANEXO I)

3.5. O objeto da ata será recebido pela unidade requisitante, provisoriamente, consoante o disposto no artigo 73, inciso II, da Lei federal nº 8666/93.

3.5.1. A entrega do material na unidade requisitante será acompanhada da nota fiscal ou nota fiscal-fatura, bem como da cópia reprográfica da nota de empenho.

3.6. Se a qualidade do material entregue não corresponder às especificações do objeto da ata, aquele será devolvido, aplicando-se as penalidades cabíveis.

3.7. Se, durante o prazo de validade da ata, o material entregue apresentar quaisquer alterações que impeçam ou prejudiquem sua utilização, a detentora deverá providenciar a substituição, por sua conta e risco, no prazo estabelecido pela Prefeitura.

4. PENALIDADES

4.1. Pelo descumprimento do ajuste, a detentora sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento, na condição de órgão gestor da ata, e só serão dispensadas nas hipóteses de comprovação, pela detentora, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento contratual ou de manifestação da unidade requisitante informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis à Administração.

4.1.1 Multa de 1,0% (um por cento) por dia sobre o valor da Nota de Empenho, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 10º dia após o recebimento da Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento, período após o qual configura-se a inexecução parcial da



obrigação.

4.1.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inexecutada por inexecução parcial da obrigação, que configura-se nos seguintes casos:

a) atraso na entrega do objeto superior a 10 (dez) e não superior a 30 (trinta) dias contados do recebimento da Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento;

b) entrega meramente parcial do objeto ou das quantidades exigidas nesta Ata, até o 30º dia contado do recebimento da Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento.

4.1.3 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da Nota de Empenho por inexecução total da obrigação, que configura-se pelo descumprimento da obrigação por prazo superior a 30 (trinta) dias contados do recebimento da Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento.

4.1.4 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota de Empenho, sem prejuízo de, a critério da Administração, aplicação de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a PMSAI, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, quando a Detentora, injustificadamente, deixar de retirar no prazo estabelecido a nota de empenho.

4.1.2.1 Aplicar-se-á as mesmas penas previstas neste subitem, se o impedimento à retirada da nota de empenho decorrer da não apresentação da C.N.D., do Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e/ou das certidões negativas municipais.

4.1.3 Caso se constate problemas técnicos relacionados ao objeto entregue, a Detentora deverá substituí-lo, no prazo determinado pela Administração. Não ocorrendo a substituição dentro do prazo, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) ao dia, sobre o valor da nota de empenho até a data do efetivo cumprimento da obrigação.

4.1.4 Multa de 10% (dez por cento) por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, não previsto nos subitens acima, que incidirá sobre o valor da nota de empenho.

4.1.5 É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei federal 8.666/93, com suas posteriores alterações.

4.2 A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.

5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento definitivo do objeto.

5.1.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da Detentora, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

5.2. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente na Caixa Econômica Federal.

6. READEQUAÇÃO DE PREÇOS

6.1. Durante o período de vigência da Ata, os preços não serão reajustados automaticamente, ressalvada, entretanto, a possibilidade de readequação dos preços vigentes nos termos do Decreto Municipal nº 2.915/2.006, ou em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie, considerada, para base inicial de análise, a demonstração da composição de custos da data, anexa a esta Ata.

6.2. O diferencial de preço entre a proposta inicial da detentora e a pesquisa de mercado efetuada pela PMSAI à época da abertura da proposta, bem como eventuais descontos concedidos pela detentora, serão sempre mantidos, inclusive se houver prorrogação da vigência da Ata.

6.2.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados não poderão ficar acima dos praticados no mercado. Por conseguinte, independentemente de provocação da **Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento**, no caso de redução, ainda que temporária, dos preços de mercado, a detentora obriga-se a comunicar à referida secretaria o novo preço que substituirá o então registrado.

6.2.1.1. Caso a detentora venha a se locupletar com a redução efetiva de preços de mercado não repassada à Administração, ficará obrigada à restituição do que houver recebido



indevidamente.

8. AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DE NOTA DE EMPENHO

8.1. As aquisições decorrentes desta ata serão autorizadas, caso a caso, pelo Titular da Pasta à qual pertencer a unidade requisitante ou por quem aquele delegar competência para fazê-lo.

8.2. As aquisições decorrentes desta ata serão formalizadas através da emissão da Nota de Empenho pela Unidade Requisitante, ou através de contrato. Caso a unidade necessite de regulamentação não prevista neste instrumento, desde que as normas contratuais não colidam com as cláusulas desta ata.

8.3. A emissão da nota de empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, bem como a celebração de contratos, serão, igualmente, autorizados pelo Titular da Pasta à qual pertencer a unidade requisitante ou por quem aquele delegar tal competência.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. O compromisso de fornecimento só estará caracterizado mediante recebimento da nota de empenho ou instrumento equivalente decorrente da Ata de Registros de Preços.

9.2. Os pedidos deverão ser efetuados através de ofício ou memorando protocolizados ou enviados através de “fac-símile”, deles constando: data, valor unitário e quantidade, local para entrega, carimbo e assinatura do responsável da unidade requisitante e, ainda, data, hora e identificação de quem os recebeu, juntando-se cópia aos processos de liquidação e de requisição.

9.3. Os preços registrados, nos termos do § 4º do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, têm caráter orientativo (preço máximo).

9.4. A detentora fica obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante o prazo de vigência da ata, ainda que o fornecimento decorrente tenha que ser efetuado após o término de sua vigência.

9.5. Caso a qualidade dos materiais entregues não corresponda às especificações da ata, serão devolvidos, devendo ser aplicadas as disposições contidas na **cláusula 4, subitem 4.1.5.**

9.6. O preço a ser pago pela PMSAI é o vigente na data em que o pedido for entregue à detentora da ata, independentemente da data de entrega do produto na unidade requisitante, ou de autorização de readequação pela **Administração** nesse intervalo de tempo.

9.7. Na hipótese de a detentora da ata se negar a receber o pedido, este deverá ser enviado pelo correio, registrado, considerando-se como efetivamente recebido na data do registro, para todos os efeitos legais.

9.8. As especificações do objeto não expressamente declaradas nesta ata deverão obedecer às normas técnicas pertinentes.

9.9. A detentora da ata deverá comunicar a Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.

9.10. Para solucionar quaisquer questões oriundas desta ata, é competente, por força de lei, o Foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz/SC.

Contratante

Contratado