DECLARAÇÃO DE RETIRADA DE EDITAL

|  |
| --- |
| Razão Social/Nome: |
| CNPJ/CPF: |
| Endereço: |
| E-mail: |
| Cidade:                                 Estado:                   CEP: |
| Telefone:                                          Fax: |
| Pessoa que recebeu: |
| Retiramos nesta data cópia do Edital na modalidade de:  ( X ) Pregão presencial;  (     ) Concorrência;  (     ) Tomada de Preços;  (     ) Credenciamento;  (     ) Convite.  Número: 130/2018  Entidade: |
| Data: |

Senhor licitante,

1. Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher a solicitação de entrega do Edital e remeter por meio de fax (049) 3666-2433 ou e-mail: [licitacoes.sec@cacador.sc.gov.br](mailto:licitacoes.sec@cacador.sc.gov.br).
2. **A não remessa do recibo exime a Diretoria de Licitações e Contratos da Prefeitura do Município de Caçador da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, e de quaisquer informações adicionais.**
3. **Diretoria de Licitações e Contratos da**
4. **Prefeitura do Município de Caçador**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**REGISTRO DE PREÇOS**

O Município de Caçador, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 83.074.302/0001-31, representado neste ato pelo Prefeito Municipal Sr. **SAULO SPEROTTO,** comunica aos interessados que fará realizar Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** visando à aquisição do objeto abaixo indicado. Os envelopes de proposta, documentação e os documentos de credenciamento, deverão ser entregues no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Caçador, no máximo até às **14h** do dia **29 (VINTE E NOVE) de NOVEMBRO de 2018**. Transcorrido o prazo de protocolo, o Pregoeiro e Equipe de Apoio darão início à pré-conferência dos documentos de credenciamento, ocasião em que às **14h30min** se dará início a sessão pública. A presente Licitação será do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM, COM ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E/OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - LEI COMPLEMENTAR 123/2006**, consoante as condições estatuídas neste Edital, e será regida pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como Lei 8.666/93 e a alterações subsequentes, Decreto Municipal nº 5.900/14 e demais legislações aplicáveis.

**1- DO OBJETO E FORMA DE PRESTAÇÃO OU FORNECIMENTO**

* 1. - O presente Pregão tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS, CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENTIDADES FILANTRÓPICAS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO, NA AUSÊNCIA DE SERVIÇO ESPECIALIZADO PARA O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR,** conforme especificações técnicas descritas no Termo de Referência Anexo I deste edital.

1.2 - A proponente vencedora deverá entregar os alimentos nos locais e horários estipulados no Termo de Referência – Anexo I.

1.3 - Todas as despesas com transporte, entrega e descarregamento correrão por conta da proponente. As entregas deverão ser feitas no horário de expediente em vigor juntamente com a Nota Fiscal para conferência;

1.4 - Caso os alimentos não correspondam ao exigido pelo Edital, o FORNECEDOR deverá providenciar, no prazo máximo de até 03 (três) horas, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, Lei 8.666/93 e a alterações subsequentes, Lei 10.520/02, Decreto Municipal nº 5.900/14 e demais legislações aplicáveis.

1.5 - A presente aquisição não gerará nenhum vínculo empregatício entre o Município perante o fornecedor, sendo de sua responsabilidade o transporte, descarregamento, deslocamento, estadia, alimentação e transporte dos profissionais, pagamento de impostos, taxas, encargos e tributos que incidirem sobre a aquisição.

**2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1. Poderão participar desta licitação qualquer empresa que satisfaça as condições estabelecidas neste Edital e cujo ramo de atividade seja pertinente e compatível com o objeto licitado.

2.2. É recomendada a leitura integral deste Edital e de seus anexos, uma vez que a sua inobservância, principalmente no que diz respeito à documentação exigida e à apresentação da proposta, poderá acarretar respectivamente a inabilitação e a desclassificação da licitante.

2.3. Não poderão participar, direta ou indiretamente da licitação, sob pena de desclassificação:

1. Empresas que não atenderem às condições deste Edital;
2. O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
3. Empresas que tenham como sócio(s), servidor(es) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
4. Empresas declaradas inidôneas pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob os seus controles e as fundações por elas instituídas e mantidas;
5. Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal de Caçador;
6. Empresas sob processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial que incidam em proibição legal de contratar com a Administração Pública;
7. Empresas reunidas em consórcios, conforme nota técnica recomendatória 01/2017 da Prefeitura Municipal de Caçador.

2.4. A participação na licitação implica na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste Edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

2.5. As pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não poderão participar da licitação para o(s) mesmo(s) item(s), sob pena de desclassificação.

**2.6 DA PARTICIPAÇÃO DOS MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAL, MICROEMPRESAS E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – LEI COMPLEMENTAR No. 123/2006.**

2.6.1 - Os Microempreendedores Individuais, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que QUISEREM participar da presente licitação usufruindo os benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão observar o disposto nos subitens seguintes.

2.6.2 - A condição de Microempreendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte deverá ser comprovada mediante apresentação **(fora dos envelopes)** da seguinte documentação:

2.6.2.1- Sociedade Empresária: Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa, ou Declaração de que cumpre os requisitos legais estabelecidos no art. 3 da Lei Complementar nº 123, de 2006 e suas alterações, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos [art. 42 ao art. 49](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/LCP/Lcp123.htm#art42) do estatuto (conforme o modelo do **Anexo VII** do presente Edital);

2.6.2.2 - Sociedade Simples: Certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, ou Declaração de que cumpre os requisitos legais estabelecidos no art. 3 da Lei Complementar nº 123, de 2006 e suas alterações, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos [art. 42 ao art. 49](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/LCP/Lcp123.htm#art42) do estatuto (conforme o modelo do Anexo VII do presente Edital);

2.6.2.3 - Microempreendedor Individual: Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Microempreendedor Individual ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCEI, disponibilizado no Portal de Microempreendedor (www.portaldoempreendedor.gov.br).

2.6.3 - Os documentos exigidos nos subitens 2.6.2.1, 2.6.2.2, e 2.6.2.3 deverão estar atualizados, ou seja, emitidos a menos de 120 (cento e vinte) dias da data marcada para a abertura da presente Licitação.

2.6.4 - Os documentos para fins de comprovação dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, deverão ser apresentados **FORA DOS ENVELOPES**, no ato de CREDENCIAMENTO das empresas participantes.

2.6.5 – A empresa que não comprovar quaisquer das condições retro citadas não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006.

**3 – DO CREDENCIAMENTO**

**ATENÇÃO: Os documentos referentes ao credenciamento não podem ser incluídos nos envelopes de habilitação e/ou proposta. Eles deverão ser protocolados separadamente dos envelopes.**

3.1 – Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Quando a interessada for representada por pessoa que estatutariamente tenha poder para tal, este deverá apresentar Carteira de Identidade ou documento equivalente, bem como o Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis.

b) Caso o representante não seja sócio-gerente ou diretor, o seu credenciamento far-se-á através de instrumento público ou particular de procuração, ou termo de credenciamento (conforme modelo constante do **Anexo III**), COM FIRMA RECONHECIDA DO OUTORGANTE. DEVENDO APRESENTAR, TAMBÉM, A MESMA DOCUMENTAÇÃO CONSTANTE DA LETRA “A” DESTE CAPÍTULO, a fim de comprovar os poderes do outorgante.

3.2 - Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo (**ANEXO IV**).

3.2.1 – Se for Microempreendedor Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte – EPP com problemas na habilitação, fazer constar tal ressalva.

***Obs.: A declaração contida no item 3.2 deverá acompanhar os documentos do credenciamento, fora dos envelopes.***

**3.3 – A DOCUMENTAÇÃO REFERENTE AO CREDENCIAMENTO DEVERÁ SER APRESENTADA FORA DOS ENVELOPES PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO, a qual será retida pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio e juntada ao processo.**

3.4 – Apenas a pessoa credenciada poderá intervir no procedimento licitatório, sendo admitido, para este efeito, apenas 01 (um) representante por licitante interessada.

3.5 – Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

3.6 – Por motivo de força maior ou quando da necessidade de realização de nova sessão pública, a empresa poderá credenciar novo representante legal, desde que este atenda às condições de credenciamento.

3.7 – A não comprovação de que o interessado possui poderes para representar a licitante no certame, bem como a não apresentação ou incorreção de algum documento de credenciamento, ainda, o não credenciamento ou a ausência de credenciado implicará na impossibilidade de participar da fase competitiva, consubstanciada nos lances verbais, participando do certame tão somente com sua proposta escrita.

3.8 – Far-se-á o credenciamento até o horário estipulado para o início da sessão de processamento do Pregão.

3.8.1 – Ultrapassado o prazo acima previsto, estará encerrado o credenciamento, bem como o recebimento dos envelopes e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

3.9 – Na data, hora e local designados para início da sessão, serão chamados os representantes das empresas licitantes submetendo as credenciais à conferência dos presentes, que ao término deste procedimento terão o prazo de cinco minutos para apresentar qualquer objeção, devidamente motivada, aos documentos de credenciamento, sob pena de preclusão do direito de fazê-lo.

3.10 - Os documentos devem apresentar prazo de validade, conforme o caso, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação por servidor da Administração.

3.11 – Encerrado o credenciamento, o Pregoeiro e a Equipe de Apoio averiguarão a existência de algum impedimento objetivo para que algum licitante participe da sessão.

3.11.1 – Serão conferidos os CNPJ dos licitantes no BNDT – Banco Nacional de Devedores Trabalhistas; CNIA – Cadastro Nacional de Condenações por Improbidade Administrativa; CEIS – Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas

**4** - **DA PROPOSTA**

4.1 - A proposta deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**ENVELOPE Nº 01 - “PROPOSTA DE PREÇOS”**

4.2 - A proposta necessariamente deverá preencher os seguintes requisitos:

a) ser apresentada no formulário **ANEXO II** ou segundo seu modelo, com prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, contendo especificação dos serviços cotados, segundo as exigências mínimas apresentadas no **Capítulo 1** deste Edital. Não serão permitidas alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas. **Recomenda-se aos senhores licitantes que, dentro do possível, utilizem o formulário anexo ao Edital, pois agiliza a análise das propostas e reduz os erros de elaboração das mesmas;**

b) conter o nome do proponente, endereço, identificação (individual ou social), o n.º do CNPJ e da Inscrição Estadual ou Municipal;

c) suas folhas devem estar assinadas e/ou rubricadas pelo seu representante legal;

***Obs.: As empresas que não se fizerem representadas e não possuírem cadastro atualizado no Município de Caçador, deverão apresentar juntamente com a proposta documento que comprove que a pessoa que assinou a proposta possua poderes para representar a empresa licitante, sob pena de desclassificação.***

d) conter declaração de que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, fretes e seguros;

e) conter prazo de prestação dos serviços, conforme item 1.2;

f) conter discriminados em moeda corrente nacional os **preços unitários, por item**, limitados a 02 (duas) casas decimais para os centavos.

***Obs.: Caso os proponentes apresentem valores totais com 03 (três) ou mais casas decimais após a vírgula, a Pregoeiro considerará apenas as 02 (duas) primeiras.***

g) Em sendo a licitação do tipo Menor Preço por Lote, o participante deverá cotar todos os itens contidos no lote, sob pena de desclassificação no referido lote.

4.2.1. Havendo divergência entre o valor unitário e o valor total do item cotado, será considerado, para fins de julgamento das propostas, o primeiro.

4.2.2 – Para maior comodidade, o Município disponibilizará aos licitantes formulário proposta para preenchimento através do software **“COT”,** cujo programa será fornecido pelo Município através do e-mail: licitacoes.sec@cacador.sc.gov.br.

4.2.3 – As empresas interessadas deverão requisitar a Diretoria de Licitações o referido “formulário proposta” através do e-mail: [licitacoes.sec@cacador.sc.gov.br](mailto:licitacoes.sec@cacador.sc.gov.br) , que será fornecido em pen drive/ cd ou via e-mail, informando os seguintes dados, os quais deverão obrigatoriamente da empresa licitante: razão social, CNPJ, Inscrição Estadual, endereço completo, telefone e e-mail;

4.2.4 – Depois de preenchidos os valores e as marcas no software referido no item anterior, o licitante deverá imprimir sua proposta, a qual deverá ser assinada pelo representante legal da empresa e apresentada no respectivo envelope, acompanhada do pen drive. No caso de divergência de dados da proposta escrita e a contida no disquete prevalecerá à escrita.

4.2.5 – O CD/PEN DRIVE (facultativo) contendo a planilha eletrônica deverá estar dentro do envelope proposta.

***Obs.: A apresentação da proposta através do software “COT” Não é obrigatório, caracterizando-se em recurso para facilitar o preenchimento das propostas. Não será motivo de desclassificação da licitante a não apresentação da proposta por meio eletrônico.***

4.3 - Anexar à proposta, os dados bancários: nome do banco, nº da conta corrente, indicando a agência bancária para recebimento dos créditos (conforme modelo no **ANEXO II**).

4.4 - Anexar à proposta os dados do representante legal da empresa (aquele que assina a proposta): nome completo, cargo ou função, número de identidade e número do CPF/MF (conforme modelo no **ANEXO II**).

***Obs.: A não apresentação do documento mencionado nos itens 4.3 e 4.4 não será motivo de desclassificação da proposta, podendo o(a) Pregoeiro(a) permitir que o representante da empresa preencha o referido documento no momento do certame.***

4.5 *–* Vícios, erros e/ou omissões que não impliquem em prejuízo para o Município poderão ser desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a), cabendo a este(a) agir em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

4.6 – Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta implica em aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

4.7 – A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, o qual será contado a partir da data da sessão de abertura dos envelopes propostas. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento.

4.8 – Serão desclassificadas as propostas que contenham vícios insanáveis.

**5** - **DA HABILITAÇÃO**

5.1 - Toda a documentação de habilitação deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**ENVELOPE Nº 02 - “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”**

5.2 - Para habilitação na presente Licitação será exigida a entrega dos seguintes documentos:

**5.2.1 Habilitação Jurídica:**

1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais administradores, ou;
2. Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;
3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;
4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

***OBS: Caso os documentos exigidos nos itens “a” a “d”, já tenham sido apresentados pela licitante no ato do credenciamento ou no envelope proposta quando não representada, a mesma fica desobrigada de apresentá-los no Envelope nº 02 – Da Habilitação.***

**5.2.2 – Habilitação Fiscal e Trabalhista:**

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

b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em vigor;

c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio do proponente, em vigor;

d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio do proponente, em vigor;

e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, em vigor;

f) Prova de regularidade com o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, em vigor (caso esta não esteja abrangida na Certidão de Débitos Relativos aos tributos e à Dívida Ativa da União);

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, disponibilizada no site do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.gov.br/certidao), em vigor.

5.2.2.1 - 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.

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

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

**5.2.3 – Qualificação Econômico-Financeira:**

a) Certidão Negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

**5.2.4 – Qualificação Técnica:**

a) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa de direito público ou privado, que comprove que a empresa tenha fornecido alimentos com características compatíveis ao objeto da presente Licitação, demonstrando que o proponente possui experiência anterior satisfatória e bom desempenho.

**5.2.5.** A Comissão verificará, ainda, quanto à habilitação da Licitante, devendo por esta ser apresentada:

1. Declaração de que a licitante cumpre o disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal de 1988 (não emprega menores de idade), assinada pelo representante legal da empresa, conforme modelo do **Anexo V**.
2. Declaração de que não pesa contra si declaração de inidoneidade nos termos do artigo 87, inciso IV e artigo 88, inciso III da Lei nº 8.666/93 e de impedimento de licitar e contratar, prevista no art. 7º da Lei nº 10.520/02, assinada pelo representante legal da empresa, conforme modelo do **Anexo VI**.

5.3 – Os documentos exigidos nos itens 5.2.1, 5.2.2 e 5.2.3, poderão ser substituídos pelo CRC – Certificado de Registro Cadastral expedido pelo Município de Caçador em vigor, ORIGINAL OU AUTENTICADO, contendo todos os documentos dentro do prazo de validade.

5.3.1 - No caso de documentos com prazo de validade vencido, a licitante poderá anexar junto ao CRC, no envelope documentação, os documentos atualizados na forma de cópia reprográfica autenticada.

**OBS**. ***As proponentes que não estiverem cadastradas no Município de Caçador, deverão apresentar os documentos 30 minutos antes da abertura do processo para o cadastramento no sistema de compras, visando não atrasar o processo licitatório.***

5.4 - As microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) ou Microempreendedores Individuais (MEI) deverão apresentar toda a documentação arrolada nos itens acima, no entanto:

*§ 1o  Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (dois) 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.*

*§ 2o A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no* [*art.*](http://www.planalto.gov.br/CCIVIL/Leis/L8666cons.htm#art81) *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.*

5.5 - Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome do licitante, com o nº do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

a) Se, o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar com o nº do CNPJ da matriz, ou;

b) Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar com o CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão de Débito - Seguridade Social (INSS) e Prova de Regularidade para com a Receita Federal do Brasil e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, através de Certidão Conjunta, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto a Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório para a centralização, ou;

c) Serão dispensados da apresentação de documentos com o nº do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidas somente em nome da matriz;

5.6 – Todos os documentos referente a HABILITAÇÃO poderão ser entregues em: original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada DESDE QUE SEJAM EXIBIDOS OS ORIGINAIS PARA AUTENTICAÇÃO POR SERVIDOR DESIGNADO. Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de fax-símile ou ilegíveis.

5.6.1 - Visando à racionalização dos trabalhos, é conveniente que a autenticação de documentos por servidor, seja solicitada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data marcada para a abertura dos envelopes, mediante a apresentação dos originais para confronto.

5.6.2 - Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original, fotocópia autenticada em Cartório, ou ainda, fotocópia acompanhada do original dentro do envelope, que poderá ser conferida e autenticada por servidor público municipal.

5.6.3 - Não será permitido atraso por parte dos licitantes participantes.

5.7 – Os documentos expedidos pela Internet poderão ser apresentados em forma original ou cópia reprográfica sem autenticação. Entretanto, estarão sujeitos à verificação de sua autenticidade através de consulta realizada pela Equipe de Apoio.

5.8 – No caso de apresentação de documentos e/ou certidões que não constarem prazo de validade, considerar-se-á o prazo máximo de 90 (noventa) dias a partir da data de emissão dos mesmos, salvo documentos dispensáveis.

5.9 - Os documentos que forem apresentados em original não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante do processo licitatório.

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

5.11 – Os documentos redigidos em língua estrangeira deverão estar acompanhados de tradução por tradutor juramentado.

5.12 - O Pregoeiro, reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento, ou ainda diligenciar junto às repartições sobre a validade das certidões apresentadas.

5.13 - Após o prazo estipulado no preâmbulo deste edital para ENTREGA E PROTOCOLO DOS ENVELOPES - PROPOSTA DE PREÇOS, HABILITAÇÃO, CREDENCIAMENTO E DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início aos trabalhos do Pregão.

5.14 - Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

**6** - **DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

6.1 - No dia, hora e local, designados no Edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro, juntamente com a Equipe de Apoio, executará a rotina de credenciamento, conforme disposto no **Capítulo 2**.

6.2 - Não serão recebidos envelopes contendo proposta e os documentos de habilitação fora do prazo estabelecido neste Edital, **salvo no caso descrito no item 6.23 do presente instrumento.**

6.3 - Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida à verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento.

6.3.1 – Serão desclassificadas as propostas desconformes com as diretrizes e especificações prescritas neste Edital, em especial as informações constantes no item 4 – DA PROPOSTA, conforme inciso I do art. 48 da Lei de Licitações, bem como aquelas que consignarem preços simbólicos, irrisórios, de valor zero, manifestamente inexequíveis ou excessivos e financeiramente incompatíveis com o objeto da licitação.

6.3.2 – Não serão motivos de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o atendimento da proposta, que não venham causar prejuízo à Administração e nem firam os direitos dos demais licitantes.

6.4 - No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem às exigências constantes do Edital, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes.

6.5 - Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecerem lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

6.6 - A oferta dos lances deverá ser efetuada, no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

**6.7 - Dos lances ofertados não caberá retratação.**

6.8 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da fase de lances e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante.

6.9 - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.10 – Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

6.11 - Finalizada a fase de lances e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro verificará a compatibilidade dos preços ofertados com os praticados no mercado, desclassificando as propostas dos licitantes que apresentarem preço excessivo, assim considerado aqueles acima do preço de mercado.

6.12 – Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado para confirmação das suas condições de habilitação.

***OBS - Caso o Pregoeiro verifique que os preços se apresentem manifestamente inexequíveis, concederá ao licitante um prazo razoável para, através de documentação pertinente, demonstrar sua viabilidade.***

6.13 – Verificado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

6.14 – Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e a habilitação do proponente, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

6.15 - Nas situações previstas nos itens 6.11, 6.12 e 6.14, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

6.16 - Havendo empate entre duas ou mais propostas, será definido o vencedor por sorteio público, caso nenhum proponente de um lance menor.

6.17 – Caso todas as propostas sejam julgadas desclassificadas (antes da fase de lances verbais) ou todas as licitantes sejam inabilitadas, o(a) Pregoeiro(a) poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de outras propostas ou de nova documentação, escoimadas das causas que ensejaram a sua desqualificação (art. 48, § 3º, da Lei 8.666/93).

6.18 – Serão inabilitados os licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no presente Edital.

6.19 – Da sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos, devendo esta ser assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e por todos os licitantes presentes.

**6.20 – O(A) Pregoeiro(a) poderá a qualquer momento da sessão, quando julgar necessário, definir parâmetros ou porcentagens sobre os quais os lances verbais devem ser reduzidos, estabelecer tempo para o oferecimento dos lances verbais bem como permitir a comunicação dos representantes dos licitantes com terceiros não presentes à sessão através de aparelhos de telefone celular e outros.**

6.21 – Não serão aceitas cópias de documentos obtidos por meio de aparelho fax-símile (FAX) e tão pouco cópias de documentos ilegíveis em nenhuma das fases do certame.

6.22 - O Pregoeiro manterá em seu poder os envelopes com a documentação dos demais licitantes, pelo prazo de 10 (dez) dias, após a homologação da Licitação, devendo as empresas retirá-los neste período, sob pena de inutilização dos mesmos.

**6.23 - DA PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO PARA AS MICROEMPREENDORAS INDIVIDUAIS, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.**

6.23.1 - Nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para os Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

6.23.2 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelos Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço.

6.23.3 - No caso de empate entre duas ou mais propostas proceder-se-á da seguinte forma:

a) O Microempreendedor Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

b) Não ocorrendo à contratação do Microempreendedor Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma da alínea “a” do subitem 6.23.3, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 6.23.2 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelos Microempreendedores Individuais, Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.23.2 deste Edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que, primeiro, poderá apresentar melhor oferta.

6.23.4 - Na hipótese da não contratação nos termos previstos na alínea “a” do subitem 6.23.3, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.23.5 - O disposto no subitem 6.23.3 e suas alíneas somente se aplicarão quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempreendedor Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

6.23.6 - O Microempreendedor Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

6.23.7 – O Microempreendedor Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, de acordo com o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.23.7.1 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado, à mesma, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais Certidões Negativas ou Positivas com efeito de Certidão Negativa.

6.23.7.2 – Entende-se o termo “declarado vencedor” de que trata a cláusula anterior, o momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

6.23.7.3 - A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 6.23.7.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

6.23.8 - A empresa que não comprovar a condição de Microempreendedor Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, no ato de credenciamento, não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006.

**7** - **DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO**

7.1 – A presente Licitação será adjudicada à licitante que apresentar proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**, desde que atendidas às exigências deste Edital.

**8 – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

8.1 – Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a realização do Pregão, no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Caçador, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

8.2 – Caberá a Administração Pública decidir, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sobre a impugnação interposta.

8.3 – Se procedente e acolhida à impugnação do Edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

**9** - **DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

9.1 - Declarado(s) o(s) vencedor(es), qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2 - Não sendo interpostos recursos, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame à(s) empresa(s) declarada(s) vencedora(s), sendo submetido este resultado ao Prefeito Municipal para homologação.

9.3 - O(s) recurso(s), porventura interposto(s), não terá(ão) efeito suspensivo e será(ão) dirigido(s) ao Exmo. Prefeito Municipal, por intermédio do Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias ou, nesse período, encaminhá-lo(s) ao Prefeito Municipal, devidamente informado(s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

9.4 – O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.5 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo(a) Pregoeiro(a) ao vencedor.

9.6 - Decididos os recursos eventualmente interpostos, será o resultado da Licitação submetido ao Exmo. Prefeito Municipal para o procedimento de homologação com a devida adjudicação do objeto desta Licitação à(s) vencedora(s).

9.7 – Homologada a licitação pela autoridade competente, os fornecedores classificados serão convocados para assinar a ata de registro de preços dentro do prazo de 03 (TRÊS) dias úteis a contar da convocação, sob pena de descumprimento das obrigações assumidas.

**10 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E VIGÊNCIA**

10.1 - As obrigações decorrentes do fornecimento dos materiais constantes no Registro de Preços a serem firmadas entre a Administração e o fornecedor, serão formalizadas através da Ata de Registro de Preços, sendo que o prazo de validade será de 12 (doze) meses oficiais, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços.

10.2 - Homologada a licitação será formalizada a Ata de Registro de Preços de cada item, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação, ou a critério da Administração, registrar o preço cotado pelas demais licitantes, de conformidade com o disposto no Decreto Municipal nº 5.900/2014.

10.3 - O(s) fornecedor(es) classificado(s), será(ão) convocado(s) a firmar a Ata de Registro de Preços no prazo de 03 (três) dias úteis após a NOTIFICAÇÃO, devendo o proponente manter-se nas mesmas condições da habilitação quanto à regularidade fiscal;

10.3.1 - O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado por um dos fornecedores convocados, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria Municipal de Administração.

10.4 - No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preço, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, a Secretaria Municipal de Administração registrará os demais licitantes, na ordem de classificação.

10.5 – Observados os critérios e condições estabelecidas neste Edital e o preço registrado, a Administração poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela Administração.

10.6 – A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

10.7 – A administração da Ata de Registro de Preços decorrente deste Pregão caberá ao Departamento de Compras do Município de Caçador.

10.8 – Os serviços deverão ser prestados mediante expedição de Autorização ou outro documento equivalente.

**11 - CONTROLE ALTERAÇÕES DE PREÇOS**

11.1 - Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, em decorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações ou de redução dos preços praticados no mercado ou, ainda, no caso de reajuste quando a data de apresentação da proposta e a data final de vigência da Ata ultrapassar 01 (um) ano.

11.2 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e,

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

11.3 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e,

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

11.3.1 -O requerimento do beneficiário do registro, deverá estar acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

11.4 – Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

11.5 - Se no decorrer dos fornecimentos oriundos da Ata de Registro de Preços ficar comprovado que os preços registrados são incompatíveis com os fixados por órgãos oficiais ou com os praticados no mercado, a Administração reserva-se o direito de aplicar o disposto no artigo 24 inciso VII da Lei nº 8.666/93 e alterações, efetuando a compra direta, por valor não superior ao constante da Ata de Registro de Preços.

11.6 -Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições referentes à concessão de reajustamentos de preços, em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

11.7 - Os contratos oriundos do Registro de Preços poderão ter seus preços reajustados pelo IGPM/FGV ou pelo índice que lhe vier a substituir após 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta.

11.8 -A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante na proposta e o preço de mercado vigente à época do pedido de revisão dos preços.

**11.9 - O pedido de atualização dos preços aos preços praticados no mercado poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.**

11.10-Os pedidos de atualização dos preços, se necessário tal equilíbrio, só serão aceitos com intervalos de periodicidade de 60 (sessenta) dias entre um e outro eventual pedido de atualização, devendo a solicitação ser protocolada.

**12 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE FORNECEDOR**

12.1– O registro do fornecedor poderá ser cancelado, nos seguintes casos:

1. Pela Administração no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da notificação: quando o fornecedor deixar de firmar a Ata decorrente do Registro de Preços, sem justificar ou não cumprir as exigências do Edital que deu origem aos preços registrados; por razões de interesse público, fundamentado; quando o fornecedor não aceitar reduzir seu preço registrado na hipótese dos preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado; quando o fornecedor não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável; quando o fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do Registro de Preços por um dos motivos constantes no artigo 78, da Lei 8666/93 e alterações posteriores, assegurado o contraditório e a ampla defesa
2. Pelos fornecedores, mediante solicitação por escrito acompanhada de comprovação na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o recebimento da notificação para fornecimento.

12.2- A solicitação do cancelamento do preço registrado deverá ser formulada por escrito a Diretoria de Compras do Município, facultado à Administração a aplicação das sanções previstas neste Edital, caso não aceitas as razões do pedido.

12.3-A solicitação do cancelamento do registro do(s) preço(s) não o desobriga do fornecimento dos alimentos até a decisão final do órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, a qual deverá ser protocolada em 30 (trinta) dias.

12.4-O cancelamento dos preços registrados, nos casos previstos nesta cláusula será feito por notificação e formalização por despacho da autoridade competente.

12.5-No caso de ser ignorado, inacessível o lugar do fornecedor, a notificação será feita por publicação na imprensa oficial do município, transcorrendo o prazo de 5(cinco) dias úteis para defesa prévia a contar do dia seguinte ao da publicação. Não havendo manifestação do notificado neste prazo, o registro de preços será cancelado.

**13** - **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1- Servirão de cobertura às contratações oriundas da Ata de Registro de Preços os recursos orçamentários da Prefeitura Municipal de Caçador, exercício de 2018/2019.

13.2 - Os recursos orçamentários provenientes de outros Municípios; do Estado; Distrito Federal; União e/ou entidades públicas ou privadas nacionais e estrangeiras; de outro país, ou ainda de organismos internacionais, repassados ao Município de Caçador a título de convênio, ajustes, doações e outros instrumentos equivalentes, recepcionados por dotações orçamentárias deste Município, podem servir de cobertura às despesas com contratações decorrentes do Sistema de Registro de Preços.

**14** - **DO PAGAMENTO**

14.1 - O pagamento pela aquisição objeto da presente Licitação será feito em favor da licitante vencedora, mediante depósito bancário em sua conta corrente, ou diretamente ao representante legal, após a entrega, acompanhada da respectiva Nota Fiscal.

14.2 - O número do CNPJ constante das notas fiscais deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação (**item 4.2. a deste Edital**).

14.3 – Os pagamentos serão efetuadosem **até 30 (trinta) dias** após a efetiva entrega, mediante apresentação da Nota Fiscal na Diretoria de Compras do Município devidamente assinada pelo servidor responsável pelo recebimento dos materiais.

14.4 - Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

**15 - DAS OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA**

15.1 – A(s) licitante(s) vencedora(s) ficará(ão) obrigada(s) a cumprir as obrigações resultantes da observância da Lei nº 8666/93, bem como as obrigações dispostas no Termo de Referência e na Minuta do Contrato, conforme os anexos I e VIII, respectivamente.

**16 - DAS PENALIDADES ADMINISTRATIVAS**

16.1 - Se o licitante vencedor descumprir as condições deste Pregão ficará sujeito às penalidades estabelecidas nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/93.

16.2 – De acordo com o estabelecido no art. 77, da Lei nº 8.666/93, a inexecução total ou parcial da ata de registro de preços enseja sua rescisão, constituindo motivo para o seu cancelamento, nos termos previstos no art. 78 e seus incisos.

16.3 - A recusa injustificada da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços ou entregar os itens vencidos caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades legalmente estabelecidas.

16.4 - Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste (representado por Nota de Empenho), a Administração poderá aplicar, às detentoras da Ata, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

1. Por atraso superior a 05 (cinco) dias da entrega do objeto, fica o fornecedor sujeito a multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho a ser calculado desde o sexto dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a trinta dias;
2. Em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da Nota de Empenho;
3. Transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido na Nota de Empenho, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de 15% (quinze por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação;

16.5 - A penalidade pecuniária prevista neste capítulo será calculada sobre o valor contratado e descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou pode ser inscrita, para cobrança como dívida ativa do Município, na forma da Lei.

16.6- As penalidades pecuniárias serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas e/ou penais, previstas na Lei Federal 8.666/93, com as alterações nela introduzidas pela Lei Federal 8.883/94 e Lei 10.520/02.

16.7- Além da aplicação da multa poderão ser aplicadas sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87, da Lei 8666/93, conforme segue:

a) Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um) ano no caso de inexecução parcial do contrato;

b) Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois) anos no caso de inexecução total do contrato;

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração pública enquanto perdurarem os motivos de determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação após o ressarcimento da Administração dos prejuízos resultantes da inexecução parcial ou total do Contrato.

16.8 – Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002, o licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da ata de registro de preços, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração do Município de Caçador, pelo prazo de 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

16.9 – As penalidades serão obrigatoriamente registradas no sistema de registro de cadastro do Município e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços e das demais cominações legais.

16.10 – Nenhum pagamento será processado à proponente penalizada, sem que antes, este tenha pago ou lhe seja relevada a multa imposta no item 16.9.

16.11 – Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em Lei e garantido o contraditório e a ampla defesa.

**17** - **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1 - Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital;

17.2 - O resultado desta Licitação estará à disposição dos interessados, na sala da Diretoria de Licitações e Contratos, logo após sua homologação;

17.3 – O Município se reserva o direito de adquirir em todo ou em parte o objeto do presente Pregão;

17.4 – Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador;

17.5 - Os órgãos e entidade que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

17.6 – Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudiquem as obrigações presentes e futuras da ata, assumida com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

17.7 – As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

17.8 – O instrumento convocatório deverá prever que o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quíntuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente, do número de órgãos não participantes que aderirem;

17.9 – O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata, exceto quando, justificadamente, não houver previsão neste instrumento para aquisição ou contratação pelo órgão gerenciador;

17.10 – Após a autorização de órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observando o prazo de vigência da ata;

17.11 – Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador;

17.12 - Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário;

17.13 - Detalhes não citados, referentes ao fornecimento, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação;

17.14 - O Prefeito Municipal poderá revogar a Licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado;

17.15 – A Administração Pública prestará os esclarecimentos necessários, bem como irão dirimir as dúvidas suscitadas, formalizadas por escrito, de segunda a sexta-feira, através do e-mail [licitacoes.sec@cacador.sc.gov.br](mailto:licitacoes.sec@cacador.sc.gov.br).

17.16 – São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

1. ANEXO I – Termo de Referência;
2. ANEXO II – Proposta;
3. ANEXO III – Procuração;
4. ANEXO IV – Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;
5. ANEXO V - Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal;
6. ANEXO VI - Modelo de declaração de idoneidade para licitar;
7. ANEXO VII – Declaração de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual;
8. ANEXO VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Caçador/SC, 08 de novembro de 2018.

**SAULO SPEROTTO**

**Prefeito Municipal**

*Examinado e aprovado pela Procuradoria Geral do Município.*

**ANEXO I**

1. **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1- OBJETO**

* 1. Constitui objeto da presente licitação o registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, para as escolas municipais, centros de educação infantil e entidades filantrópicas para eventual aquisição, na ausência de serviço especializado para o fornecimento da alimentação escolar.

**2- ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVO ESTIMADO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QUANTIDADE** | **UNIDADE** | **DESCRIÇÃO** |
| 01 | 90.000 | Kg | Banana caturra.  Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. |
| 02 | 60.000 | Kg | Mamão.  Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. |
| 03 | 60.000 | Kg | Laranja pêra.  Características: casca de cor alaranjada, firme, odor agradável e doce. |
| 04 | 60.000 | Kg | Maçã Fuji.  Características: tamanho médio, íntegra, sem sinais de deterioração. |
| 05 | 2.000 | Kg | Limão.  Características: casca verde, firme, pequeno. |
| 06 | 30.000 | Kg | Melancia. Características: casca íntegra, sem amassados. |
| 07 | 40.000 | Kg | Poncã. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. |
| 08 | 10.000 | Kg | Manga. Boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. |
| 09 | 10.000 | Kg | Abacate. Boa qualidade e maduro para o consumo imediato. |
| 10 | 10.000 | Unidade | Abacaxi pérola, unidades pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. |
| 11 | 10.000 | Kg | Melão. Deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. |
| 12 | 600 | Kg | Alho. O produto deve estar íntegro e ter boa qualidade para consumo. |
| 13 | 3.000 | Kg | Beterraba. Características: firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho-vivo e com pele lisa. Embalados em plástico de polietileno. |
| 14 | 3.000 | Kg | Chuchu. Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. |
| 15 | 5.000 | Kg | Tomate. Características: bem formados, lisos, livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno. |
| 16 | 3.000 | Kg | Abobrinha. Características: casca coriácea com as paredes espessas e de cor verde. De primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou coros estranhos. |
| 17 | 4.000 | Kg | Cebola branca. Características: de 1ª qualidade, fresca, tamanho médio, embalagem unitária. |
| 18 | 2.000 | Kg | Batata salsa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalagem unitária. |
| 19 | 7.000 | Kg | Batata inglesa. Características: boa qualidade, sem brotos, ou de cor esverdeada, tamanho médio, embalagem unitária. |
| 20 | 4.000 | Kg | Batata doce. Característica: boa qualidade, sem brotos, com casca íntegra, tamanho médio. |
| 21 | 4.000 | Kg | Repolho. Características: tipo branco, fresco de 1ª qualidade. |
| 22 | 3.000 | Maço | Couve manteiga. Características: folhas firmes, bem verdes e sem marcas de insetos. |
| 23 | 4.000 | Kg | Cenoura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio. |
| 24 | 3.000 | Kg | Aipim descascado e lavado. Características: cor uniforme, completamente branco ou todo amarelo. Não deve ter manchas escuras seja na extremidade ou na parte interna.  Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas. |
| 25 | 3.000 | Kg | Abóbora cabotiá. Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade. |
| 26 | 1.000 | Kg | Pimentão verde. Características: Firme; Brilhante; Cabo sempre verde; sem manchas. |
| 27 | 2.000 | Kg | Brócolis. Características: os talos e as flores devem estar verde-escuros e sem marcas de insetos. As flores devem estar fechadas. |
| 28 | 2.000 | Kg | Couve-flor. Características: os talos e as flores devem estar íntegros e sem marcas de insetos ou sujidades. |
| 29 | 2.000 | Kg | Alface. Em cabeça com as folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em pacotes plásticos. |
| 30 | 2.000 | Kg | Vagem. De primeira quantidade, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas,  acondicionada em embalagens próprias. |
| 31 | 6.000 | Dúzia | Ovo de galinha. Selecionados, tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de sujidades e rachaduras.  Embalagem: acondicionados em bandeja tipo polpa. O produto deve possuir rótulo de procedência e prazo de validade mínimo de 20 dias. Possuir selo de inspeção (SIM ou SIE). |
| 32 | 2.000 | Maço | Tempero verde (salsinha).  Deverá ser entregue em maços, ser fresco em embalagens que permita sua distribuição sem alteração do produto. |
| 33 | 2.000 | Maço | Tempero verde (cebolinha).  Deverá ser entregue em maços, ser fresco em embalagem que permita sua distribuição sem alteração do produto. |
| 34 | 10.000 | Kg | Pão francês com fibras (acrescido de farelo de trigo integral). Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |
| 35 | 10.000 | Kg | Pão francês. Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e  sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |
| 36 | 10.000 | Kg | Pão de leite fatiado. Tamanho uniforme. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em pacote plástico estéril e descartável contendo o pão fatiado na quantidade solicitada escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |
| 37 | 10.000 | Kg | Pão para cachorro quente, 50g, tamanho uniforme. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |
| 38 | 50 | Unidade | Pão sem glúten e sem lactose.  Ingredientes: água, amido de milho, farinha de trigo sarraceno, farinha de arroz, fibra de maçã, xarope de arroz, amido de arroz, óleo de girassol, proteína de soja, espessante, , sal, fermento biológico, açúcar, acidulante.  Embalados em pacotes de polietileno estéril, fatiado, contendo 240g do produto.  Deverá constar no rótulo: ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade. |
| 39 | 2.000 | Kg | Bolo de cenoura.  Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, cenoura, óleo, fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos.  Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. |
| 40 | 2.000 | Kg | Bolo de fubá  Ingredientes: farinha de trigo, fubá, ovos, açúcar, óleo, fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos.  Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. |
| 41 | 2.000 | Kg | Bolo formigueiro.  Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, chocolate granulado. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos.  Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. |
| 42 | 8.000 | Litro | Suco de uva 100% natural, sem conservantes. Embalagem: garrafa de vidro, contendo até 1 litro do produto. Deverá constar rotulagem com informação nutricional do produto e data de validade inscrita na embalagem. A validade do produto no ato da entrega deverá ser de no mínimo 3 meses. Rendimento mínimo em cada 500 ml – 2 litros de suco pronto. |
| 43 | 2.500 | Unidade | Doce de Leite em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Embalagem contendo 900 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. |
| 44 | 100 | Unidade | Doce de leite sem lactose. Doce de leite para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, enzima lactase, amido modificado.  Embalagem contendo até 400g.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. |
| 45 | 70 | Unidade | Doce de leite diet. Para dietas de ingestão controlada de açucares. Ingredientes: Leite integral, edulcorante natural sorbitol e edulcorante artificial sucralose.  Embalagem contendo até 300 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de entrega. |
| 46 | 2.000 | Unidade | Doce de frutas (diversos sabores). Embalagem em potes contendo 900 g do produto acondicionadas em caixas de papelão. Devendo constar na embalagem: data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. |
| 47 | 70 | Unidade | Geleia de frutas diet. Para dietas de ingestão controlada de açúcares. Embalagem contendo até 300 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de entrega. |
| 48 | 100 | Kg | Ameixa preta sem caroço. Não deverá apresentar resíduos de impurezas ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional. |
| 49 | 2.500 | Kg | Margarina vegetal sem sal e sem gordura trans. Potes de 500 g.  Características: os potes devem ser hermeticamente fechados, acondicionados em caixa de papelão, resfriado até 16ºC. Devendo constar na embalagem: data de fabricação: máximo 30 dias e registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. |
| 50 | 3.000 | Kg | Sal refinado iodado, pacote com até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: 30 dias. |
| 51 | 7.000 | Unidade | Óleo de soja refinado. Embalagem plástica contendo 900 ml de óleo.  Data de validade: 12 meses  Data de fabricação: 30 dias |
| 52 | 3.500 | Kg | Farinha de milho (fubá de milho amarelo). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1 kg.  Prazo de validade: mínimo 04 meses.  Data de fabricação: 30 dias  Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. |
| 53 | 3.500 | Kg | Canjiquinha de milho (quirera).  Embalagem: deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de até 1 kg.  Data de fabricação: 30 dias  Prazo de validade: mínimo 04 meses. |
| 54 | 7.000 | Kg | Feijão preto tipo 1 – safra 2018/2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A.  Embalagem: pacotes de plástico transparentes de 1 kg. |
| 55 | 3.000 | Kg | Lentilha. Classe graúda, tipo 1, conforme a portaria nº 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. 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 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação máximo 30 dias. |
| 56 | 15.000 | Kg | Arroz parboilizado – tipo 1, de procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses. |
| 57 | 20.000 | Kg | Açúcar refinado. Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 50 kg, em polietileno leitoso ou transparente.  Prazo de validade: mínimo 10 meses. |
| 58 | 8.000 | Unidade | Extrato de tomate. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. È tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso.  Características: aspecto: massa mole; cor: vermelho; cheiro: próprio; sabor: próprio. Embalagem: sachê 340 g. Acondicionadas em caixas de papelão. Deverá constar no rótulo registro no Ministério da Saúde.  Prazo de validade: 18 meses.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 59 | 92.400 | Litro | Leite UHT integral. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses.  Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura.  Data de fabricação: máximo 30 dias.  Caixas contendo 12 litros de leite. |
| 60 | 1.000 | Unidade | Leite em pó 0% lactose. Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C e D, sem lactose.  Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura.  Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 61 | 5.000 | Kg | Macarrão com ovos (tipo penne). A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Prazo de validade: 12 meses.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 62 | 5.000 | Kg | Macarrão com ovos (tipo parafuso) com vegetais. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500g do produto.  Prazo de validade: 12 meses.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 63 | 2.000 | Kg | Macarrão c/ ovos tipo cabelo de anjo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Prazo de validade: 1 ano  Data de fabricação: máximo 30 dias |
| 64 | 1.000 | Kg | Macarrão com ovos (tipo espaguete), contendo sêmola de trigo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem contendo 500g do produto  Prazo de validade: 1 ano  Data de fabricação: máximo 30 dias |
| 65 | 500 | Kg | Macarrão letrinha. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Prazo de validade: 1 ano  Data de fabricação: máximo 30 dias |
| 66 | 4.000 | Kg | Macarrão com ovos, tipo caracol. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 67 | 500 | Kg | Macarrão de arroz (tipo parafuso), sem ovos, glúten, lactose e gordura trans.  Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante E471 e beta-caroteno.  A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 68 | 3.000 | Kg | Macarrão parafuso multigrãos (aveia, linhaça e soja). Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de linhaça, farinha de aveia e farinha de soja.  Embalagem contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: máximo 30dias. |
| 69 | 4.000 | Kg | Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico.  Características: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico.  Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde.  Prazo de fabricação: máximo 30 dias. |
| 70 | 2.000 | Kg | Farinha de milho branca, tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. |
| 71 | 400 | Kg | Farelo de aveia.  O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada.  Embalagem plástica contendo 200 g do produto.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. |
| 72 | 1.600 | Kg | Aveia em flocos finos.  O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada.  Embalagem plástica contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. |
| 73 | 3.000 | Kg | Amido de milho.  Características sensoriais: Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.  Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico.  Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. |
| 74 | 150 | Unidade | Fermento biológico seco instantâneo para pão. O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição.  Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.  Embalagem contendo 125 g do produto. |
| 75 | 500 | Lata | Fermento químico em pó.  Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado.  Embalagem contendo 250 g do produto. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. |
| 76 | 3.000 | Kg | Sagu. Classe pérola, tipo I, é o produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos.  Características gerais: deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): cor branca; aspecto, odor e sabor próprios.  Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. |
| 77 | 3.000 | Kg | Canjica de milho (branca). tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo.  Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, contendo 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. |
| 78 | 1.000 | Kg | Café torrado moído tradicional descafeinado. Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, com dupla proteção, sendo a embalagem interna em alto vácuo e a externa de caixa de papelão.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. |
| 79 | 700 | Kg | Milho de pipoca.  Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1.  Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. |
| 80 | 800 | Kg | Amendoim. O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e data de validade. Deve apresentar selo de qualidade ABICAB. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto. |
| 81 | 400 | Kg | Polvilho azedo. O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Pacote contendo 500g do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. |
| 82 | 400 | Kg | Trigo para kibe. O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Pacote contendo 500g do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. |
| 83 | 500 | Pacote | Queijo parmesão ralado. O produto não deve apresentar impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 100g do produto. Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |
| 84 | 5.700 | Kg | Alimento achocolatado em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante.  Embalados em sachês contendo até 1kg do produto.  Prazo de validade: 01 ano. |
| 85 | 200 | Unidade | Chocolate em pó (50%cacau). Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante.  Embalagem contendo 200g do produto.  Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |
| 86 | 1.000 | Kg | Biscoito doce tipo Maria integral, com açúcar mascavo e sem lactose.  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Não deverá conter leite na composição. Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 87 | 2.000 | Kg | Biscoito doce (tipo rosquinha de chocolate).  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Não deverá conter leite na sua composição. Embalagem em polietileno transparente, revestindo 400g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 88 | 2.000 | Kg | Biscoito doce (tipo rosquinha de coco).  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Não deverá conter leite na sua composição. Embalagem em polietileno transparente, revestindo 400g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 89 | 2.000 | Kg | Biscoito doce tipo laminado de leite.  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem em polietileno transparente, revestindo 400g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 90 | 3.000 | Kg | Bolacha de mel. Sem cobertura. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica estéril, contendo até 1 kg do produto. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional.  Data de fabricação: máximo 30 dias |
| 91 | 2.500 | Kg | Biscoito Cream Cracker com gergelim.  o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. A embalagem primária (protetora) teve revestir 400 g de biscoito. A embalagem secundária deve ser de papelão reforçado.  Prazo de validade: 8 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 92 | 2.000 | Kg | Biscoito doce tipo Maria integral sabor chocolate.  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |
| 93 | 800 | Kg | Pó para o preparo de gelatina com corante natural (sabores morango, pêssego, uva e framboesa)  Embalagem contendo 1 kg do produto.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.  Apresentar laudo bromatológico de laboratório oficial; ficha técnica assinada pelo técnico responsável. |
| 94 | 5.000 | Unidade | Chá mate de saquinho (sabor natural). Acondicionados em caixas de 40 g, contendo 25 saquinhos cada. |
| 95 | 600 | Pacote | Canela em pó.  Embalagem plástica contendo 30g do produto. |
| 96 | 600 | Pacote | Canela em rama.  Embalagem plástica contendo 10g do produto |
| 97 | 500 | Pacote | Orégano. Embalagem plástica contendo 100 gramas do produto. |
| 98 | 500 | Kg | Colorau. Características: pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabor próprios, isento de matérias estranho a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade. Pacote contendo até 1 kg do produto. |
| 99 | 500 | Pacote | Cravo da índia.  Embalagem plástica contendo até 40 g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros. |
| 100 | 500 | Unidade | Louro em folhas. Não deverá apresentar resíduos de impurezas ou cheiro não característico. Embalagem contendo 4 g do produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. |
| 101 | 1.200 | Unidade | Vinagre de maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. |
| 102 | 7.000 | Kg | Cereal matinal de milho com açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável e deve estar livre de gorduras trans e corantes artificiais. Pacote contendo 1 kg do produto. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. |
| 103 | 200 | Kg | Cereal matinal de milho sem açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável e deve estar livre de gorduras trans e corantes artificiais. Pacote contendo 1 kg do produto. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. |
| 104 | 20.000 | Litro | Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto.  Resfriado no máximo 10º C  Prazo de validade 45 dias  Deverá constar registro no Ministério da Agricultura. |
| 105 | 120 | Unidade | Iogurte 0% lactose  Embalagem tipo garrafinha contendo 830 gdo produto.  Resfriado no máximo 10º C  Prazo de validade 45 dias  Deverá constar registro no Ministério da Agricultura. |
| 106 | 100 | Unidade | Iogurte 0% açúcar. Para dietas com restrições de açúcar.  Embalagem tipo garrafinha contendo 830 gdo produto.  Resfriado no máximo 10º C  Prazo de validade 45 dias  Deverá constar registro no Ministério da Agricultura. |
| 107 | 20.000 | Kg | Coxa e sobrecoxa congeladas, sem tempero. Embalagem: caixas de papelão fechadas e padronizadas contendo 20 kg em cada. Devendo constar data de fabricação/validade e peso, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. |
| 108 | 10.000 | Kg | Carne bovina moída de 1 ª congelada. Característica: A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. |
| 109 | 7.000 | Kg | Carne suína em cubos (paleta) congelada. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. |
| 110 | 7.000 | Kg | Carne bovina, corte coração de paleta, sem osso ou cartilagem congelada. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |
| 111 | 600 | Kg | Carne bovina – Músculo congelada.  A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |
| 112 | 6.000 | Kg | Peito de frango congelado sem osso.  A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |
| 113 | 2.000 | Kg | Carne moída de peito de frango. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada em saco plástico de polietileno contendo 500g cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |
| 114 | 6.000 | Kg | Carne bovina em cubos – patinho, sem osso congelada.  A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |
| 115 | 3.000 | Kg | Queijo tipo mussarela fatiado de boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente. Embalagem contendo até 200 g do produto. |
| 116 | 1.000 | Lata | Fórmula infantil enriquecida com ferro e vitaminas para lactentes de 0 a 6 meses. Embalados e reembalados em caixas de papelão. As latas não deverão apresentar ferrugem ou estarem amassadas.  Latas contendo 400 g do produto  Prazo de validade: 18 meses  Data de fabricação: 60 dias  Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. |
| 117 | 1.000 | Lata | Fórmula infantil enriquecida com ferro e vitaminas para lactentes acima de 6 meses. Embalados e reembalados em caixas de papelão. As latas não deverão apresentar ferrugem ou estarem amassadas.  Latas contendo 400 g do produto  Prazo de validade: 18 meses  Data de fabricação: 60 dias  Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. |
| 118 | 50 | Unidade | Adoçante em pó forno e fogão.  Ingredientes: maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio e sacarina sódica, regulador de acidez: citrato de sódio.  Embalagem: pote com 133g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |
| 119 | 200 | Unidade | Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose. Enriquecido com vitaminas A, B1 e D e minerais (fósforo e zinco). Sabor original.  Embalagem: latas contendo 300 g do produto.  A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |
| 120 | 20 | Kg | Biscoito caseiro sem glúten amanteigado. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, manteiga, gordura vegetal de palma, amido de milho, fécula de mandioca, açúcar invertido, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e goma xantana.  Embalagem contendo 100g do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. |
| 121 | 100 | Unidade | Achocolatado diet.  Ingredientes: cacau Lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio, Vitaminas: A, D, E, B1,B2, C, Niacina, Ácido Pantotênico, B6, Ácido Fólico, B12), Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de potássio, Aromatizante e Antiumectante Dióxido de Sílicio.  Embalagem: Pote contendo 210 g do produto.  A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |
| 122 | 2.000 | Kg | Granola tradicional. Ingredientes: aveia em flocos, açúcar cristal, açúcar mascavo, gérmen e fibra de trigo, malte de cevada, flocos de milho, açúcar invertido, açúcar mascavo invertido, uvas-passas, oleína de palma, proteína texturizada de soja, castanha-de-caju, castanha-do-pará, semente de linhaça, coco ralado. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo até 1 kg do produto. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação máximo 30 dias. |
| 123 | 2.000 | Unidade | Coco ralado desidratado branco, seco, sem açúcar. Embalagem de 100 gramas. |
| 124 | 200 | Unidade | Farinha de linhaça dourada integral estabilizada. Embalagem pacote contendo 200 g do produto. |

**3. JUSTIFICATIVA**

3.1 – Justifica-se a presente solicitação de compra de gêneros alimentícios para as escolas municipais, Centros de Educação Infantil e Entidades Filantrópicas, para atender a demanda de alunos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

1. **4. CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS COMUNS**
   1. 4.1 - Os produtos a serem adquiridos enquadram-se na classificação de produtos comuns, nos termos da Lei n° 10.520, de 2002.
   2. 4.2 - A aquisição não gera vínculo empregatício entre os empregados da Fornecedora e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

**5. AVALIAÇÃO DO CUSTO**

5.1 - O custo estimado total da presente licitação é de R$ 4.577.973,90 (quatro milhões quinhentos e setenta e sete mil novecentos e setenta e três reais e noventa centavos) para o período de 12 (doze) meses.

5.2 - O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, em pesquisas de mercado e mediante consulta ao Comprasnet, etc.

**6. OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA**

* 1. A Contratada obriga-se a:

1. Efetuar a entrega dos alimentos em perfeitas condições, no prazo e local indicados no presente termo de referência, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal;
2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
4. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;
8. Responsabilizar-se sobre os produtos entregues, devendo substituí-los no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas no caso de não compatibilidade dos mesmos.
9. **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
10. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
11. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do recebimento dos equipamentos, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
12. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições nos equipamentos, fixando prazo para efetuar a troca;
13. Pagar à Contratada o valor resultante da aquisição dos equipamentos, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
    1. **8. CONTROLE DA EXECUÇÃO**
    2. 8.1 - A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
       1. 8.2 -O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.
    3. 8.3 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
    4. 8.4 - O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
    5. **9. OBSERVAÇÕES GERAIS**
    6. - Os itens 01 a 41 e 104 a 115 (Termo de referência) deverão ser entregues em todas as Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil conforme cronograma disponibilizado semanalmente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O Horário de entrega para os pães e bolos nas escolas deverá ser a partir das 7:30 até às 8:30. Os demais gêneros poderão ser entregues no horário das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:00. A nota fiscal deverá ser entregue na Coordenadoria de Alimentação Escolar juntamente com o cronograma devidamente assinado pelos responsáveis pelo recebimento na escola.
    7. - Os demais gêneros deverão ser entregues no barracão situado na rua Alfredo Gioppo nº 2.800 (antiga Fábrica de Água Fontana Di Fhado, atrás do IFSC), (Horário 8:00 – 11:30 e 13:30 – 17:00), conforme solicitação da Coordenadoria de Alimentação Escolar).
    8. - Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir, bem como na forma da Resolução nº 26 do FNDE e da Lei Federal nº11.947/09, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:

a) Serão aceitos somente alimentos que possuam registro ou notificação no órgão oficial de vigilância sanitária ou da inspeção sanitária federal ou estadual, inclusive na embalagem, excetuando aqueles que estão dispensados do registro pela legislação sanitária vigente;

b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo;

c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere às instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;

d) Todos os produtos de origem animal deverão apresentar cópia reprográfica do Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou lavrado pela autoridade sanitária municipal competente, nos casos de pequenos estabelecimentos produtores;

e) Comprovação de Autorização de importação, do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados, inclusive a certificação 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 dos produtos do Mercosul, se verificará o cumprimento das resoluções aprovadas pelo acordo;

f) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade do alimento, o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do Contratante;

g) As empresas fornecedoras se responsabilizarão pelo transporte adequado dos gêneros, segundo as normas técnicas necessárias (boas práticas, boas condições de higiene, limpeza e refrigeração adequadas);

h) Quando for o caso, na forma da legislação vigente, no que se refere á rotulagem das embalagens dos produtos licitados, estas deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, lote, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, identificação do técnico responsável do produto (nome, cargo, habilitação e registro no órgão da habilitação profissional pertinente), data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e instruções de uso do produto;

i) A Unidade recebedora não poderá receber os gêneros fora das especificações e/ou que apresentem prazo de validade vencido ou por vencer após seu uso no cardápio, bem como gêneros com embalagens danificadas, amassadas, rasgadas ou perfuradas, observando sempre as características sensoriais dos alimentos como: odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral, notificando imediatamente por telefone e ofício ao setor de controle e fiscalização ligado à secretaria de Educação Municipal, para as devidas providências. Neste caso, a Unidade recebedora deverá anotar como observação em todas as vias da nota fiscal o motivo pelo qual não recebeu o produto além de sua quantidade devolvida;

j) Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida ao fornecedor correspondente antes da data de sua próxima entrega, devendo o órgão recebedor providenciar a devolução e oficiar por escrito a empresa, concedendo um último prazo para a regularização do cronograma, justificando devidamente as razões supervenientes da falha ocorrida na entrega, sob as penas contratuais, se a empresa não o fizer adequadamente e dentro do prazo estabelecido.

9.4 - Entende-se por produto inadequado o não atendimento as exigências dos itens bem assim aquele que apresentar:

a) Embalagens de sacos plásticos tóxicos ou reaproveitados;

b) Especificações e qualidades diferentes e inferiores do apresentado na proposta para esta licitação;

c) Fora das normas legais e do FNDE;

d) Deteriorações, fora da validade exigida, impurezas, temperatura indevida durante o armazenamento e transporte, falta de higiene no manuseio e/ou no transporte, bem assim com a qualidade abaixo do exigido.

**10. PRAZO DE ENTREGA**

10.1 - Os produtos não perecíveis deverão ser entregues no depósito central, situado na rua Alfredo Gioppo 2.800 (antiga Fábrica de Água Fontana Di Fhado, atrás do IFSC), (Horário 8:00 – 11:30 e 13:30 – 17:00), conforme necessidade da Coordenadoria de Alimentação Escolar, que enviará a Autorização de Fornecimento com as quantidades especificadas, sendo a primeira entrega logo após a homologação e as demais no decorrer do ano de 2017 e no início de 2018.

10.2 - Os itens 01 a 37 (Termo de referência) deverão ser entregues semanalmente em todas as escolas urbanas e entidades filantrópicas conforme cronograma de entrega fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar.

10.3 - Os itens 39 a 41 e 104 a 115 (Termo de referência) deverão ser entregues mensalmente em todas as escolas municipais e Centros de Educação Infantil, conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar, nos horários das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:00.

* 1. **11. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇOES ADMINISTRATIVAS**
  2. 11.1 - A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital e nos Anexos.

ANEXO II

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**PROPOSTA**

**1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:**

Razão Social: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome de Fantasia: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Município: ­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Estado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fone/Fax: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Inscrição Estadual: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Inscrição Municipal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.CONDIÇÕES DA PROPOSTA:**

Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_\_ dias.

(prazo mínimo: **vide edital no item 4.2 letra a).**

Prazo de entrega: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dias a Autorização.

(prazo máximo: **vide edital no item 1.2).**

**3. DECLARAÇÃO:**

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusos todos os impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais e trabalhistas.

Carimbo do CNPJ: Identificação da Proponente

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Carimbo e assinatura

Representante da empresa

ANEXO II

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**PROPOSTA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITENS EXCLUSIVOS PARA ME OU EPP** | | | | | | |
| **ITEM** | **QUANTIDADE** | **UNIDADE** | **DESCRIÇÃO** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 01 | 22.500 | Kg | Banana caturra.  Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. |  |  |  |
| 02 | 15.000 | Kg | Mamão.  Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. |  |  |  |
| 03 | 15.000 | Kg | Laranja pêra.  Características: casca de cor alaranjada, firme, odor agradável e doce. |  |  |  |
| 04 | 15.000 | Kg | Maçã Fuji.  Características: tamanho médio, íntegra, sem sinais de deterioração. |  |  |  |
| 05 | 2.000 | Kg | Limão.  Características: casca verde, firme, pequeno. |  |  |  |
| 06 | 30.000 | Kg | Melancia. Características: casca íntegra, sem amassados. |  |  |  |
| 07 | 10.000 | Kg | Poncã. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. |  |  |  |
| 08 | 10.000 | Kg | Manga. Boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. |  |  |  |
| 09 | 10.000 | Kg | Abacate. Boa qualidade e maduro para o consumo imediato. |  |  |  |
| 10 | 10.000 | Unidade | Abacaxi pérola, unidades pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. |  |  |  |
| 11 | 10.000 | Kg | Melão. Deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. |  |  |  |
| 12 | 600 | Kg | Alho. O produto deve estar íntegro e ter boa qualidade para consumo. |  |  |  |
| 13 | 3.000 | Kg | Beterraba. Características: firme, tenra, razoavelmente macia, redondas de cor vermelho-vivo e com pele lisa. Embalados em plástico de polietileno. |  |  |  |
| 14 | 3.000 | Kg | Chuchu. Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. |  |  |  |
| 15 | 5.000 | Kg | Tomate. Características: bem formados, lisos, livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno. |  |  |  |
| 16 | 3.000 | Kg | Abobrinha. Características: casca coriácea com as paredes espessas e de cor verde. De primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou coros estranhos. |  |  |  |
| 17 | 4.000 | Kg | Cebola branca. Características: de 1ª qualidade, fresca, tamanho médio, embalagem unitária. |  |  |  |
| 18 | 500 | Kg | Batata salsa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalagem unitária. |  |  |  |
| 19 | 7.000 | Kg | Batata inglesa. Características: boa qualidade, sem brotos, ou de cor esverdeada, tamanho médio, embalagem unitária. |  |  |  |
| 20 | 4.000 | Kg | Batata doce. Característica: boa qualidade, sem brotos, com casca íntegra, tamanho médio. |  |  |  |
| 21 | 4.000 | Kg | Repolho. Características: tipo branco, fresco de 1ª qualidade. |  |  |  |
| 22 | 3.000 | Maço | Couve manteiga. Características: folhas firmes, bem verdes e sem marcas de insetos. |  |  |  |
| 23 | 4.000 | Kg | Cenoura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio. |  |  |  |
| 24 | 3.000 | Kg | Aipim descascado e lavado. Características: cor uniforme, completamente branco ou todo amarelo. Não deve ter manchas escuras seja na extremidade ou na parte interna.  Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas. |  |  |  |
| 25 | 3.000 | Kg | Abóbora cabotiá. Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade. |  |  |  |
| 26 | 1.000 | Kg | Pimentão verde. Características: Firme; Brilhante; Cabo sempre verde; sem manchas. |  |  |  |
| 27 | 2.000 | Kg | Brócolis. Características: os talos e as flores devem estar verde-escuros e sem marcas de insetos. As flores devem estar fechadas. |  |  |  |
| 28 | 2.000 | Kg | Couve-flor. Características: os talos e as flores devem estar íntegros e sem marcas de insetos ou sujidades. |  |  |  |
| 29 | 2.000 | Kg | Alface. Em cabeça com as folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em pacotes plásticos. |  |  |  |
| 30 | 2.000 | Kg | Vagem. De primeira quantidade, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas,  acondicionada em embalagens próprias. |  |  |  |
| 31 | 6.000 | Dúzia | Ovo de galinha. Selecionados, tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de sujidades e rachaduras.  Embalagem: acondicionados em bandeja tipo polpa. O produto deve possuir rótulo de procedência e prazo de validade mínimo de 20 dias. Possuir selo de inspeção (SIM ou SIE). |  |  |  |
| 32 | 2.000 | Maço | Tempero verde (salsinha).  Deverá ser entregue em maços, ser fresco em embalagens que permita sua distribuição sem alteração do produto. |  |  |  |
| 33 | 2.000 | Maço | Tempero verde (cebolinha).  Deverá ser entregue em maços, ser fresco em embalagem que permita sua distribuição sem alteração do produto. |  |  |  |
| 34 | 2.500 | Kg | Pão francês com fibras (acrescido de farelo de trigo integral). Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |  |  |  |
| 35 | 2.500 | Kg | Pão francês. Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e  sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |  |  |  |
| 36 | 2.500 | Kg | Pão de leite fatiado. Tamanho uniforme. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em pacote plástico estéril e descartável contendo o pão fatiado na quantidade solicitada escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |  |  |  |
| 37 | 2.500 | Kg | Pão para cachorro quente, 50g, tamanho uniforme. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |  |  |  |
| 38 | 50 | Unidade | Pão sem glúten e sem lactose.  Ingredientes: água, amido de milho, farinha de trigo sarraceno, farinha de arroz, fibra de maçã, xarope de arroz, amido de arroz, óleo de girassol, proteína de soja, espessante, , sal, fermento biológico, açúcar, acidulante.  Embalados em pacotes de polietileno estéril, fatiado, contendo 240g do produto.  Deverá constar no rótulo: ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade. |  |  |  |
| 39 | 2.000 | Kg | Bolo de cenoura.  Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, cenoura, óleo, fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos.  Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. |  |  |  |
| 40 | 2.000 | Kg | Bolo de fubá  Ingredientes: farinha de trigo, fubá, ovos, açúcar, óleo, fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos.  Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. |  |  |  |
| 41 | 2.000 | Kg | Bolo formigueiro.  Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico, chocolate granulado. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos.  Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. |  |  |  |
| 42 | 8.000 | Litro | Suco de uva 100% natural, sem conservantes. Embalagem: garrafa de vidro, contendo até 1 litro do produto. Deverá constar rotulagem com informação nutricional do produto e data de validade inscrita na embalagem. A validade do produto no ato da entrega deverá ser de no mínimo 3 meses. Rendimento mínimo em cada 500 ml – 2 litros de suco pronto. |  |  |  |
| 43 | 2.500 | Unidade | Doce de Leite em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Embalagem contendo 900 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. |  |  |  |
| 44 | 100 | Unidade | Doce de leite sem lactose. Doce de leite para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, enzima lactase, amido modificado.  Embalagem contendo até 400g.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. |  |  |  |
| 45 | 70 | Unidade | Doce de leite diet. Para dietas de ingestão controlada de açucares. Ingredientes: Leite integral, edulcorante natural sorbitol e edulcorante artificial sucralose.  Embalagem contendo até 300 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de entrega. |  |  |  |
| 46 | 2.000 | Unidade | Doce de frutas (diversos sabores). Embalagem em potes contendo 900 g do produto acondicionadas em caixas de papelão. Devendo constar na embalagem: data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. |  |  |  |
| 47 | 70 | Unidade | Geleia de frutas diet. Para dietas de ingestão controlada de açúcares. Embalagem contendo até 300 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de entrega. |  |  |  |
| 48 | 100 | Kg | Ameixa preta sem caroço. Não deverá apresentar resíduos de impurezas ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional. |  |  |  |
| 49 | 2.500 | Kg | Margarina vegetal sem sal e sem gordura trans. Potes de 500 g.  Características: os potes devem ser hermeticamente fechados, acondicionados em caixa de papelão, resfriado até 16ºC. Devendo constar na embalagem: data de fabricação: máximo 30 dias e registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. |  |  |  |
| 50 | 3.000 | Kg | Sal refinado iodado, pacote com até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: 30 dias. |  |  |  |
| 51 | 7.000 | Unidade | Óleo de soja refinado. Embalagem plástica contendo 900 ml de óleo.  Data de validade: 12 meses  Data de fabricação: 30 dias |  |  |  |
| 52 | 3.500 | Kg | Farinha de milho (fubá de milho amarelo). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1 kg.  Prazo de validade: mínimo 04 meses.  Data de fabricação: 30 dias  Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. |  |  |  |
| 53 | 3.500 | Kg | Canjiquinha de milho (quirera).  Embalagem: deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de até 1 kg.  Data de fabricação: 30 dias  Prazo de validade: mínimo 04 meses. |  |  |  |
| 54 | 7.000 | Kg | Feijão preto tipo 1 – safra 2018/2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A.  Embalagem: pacotes de plástico transparentes de 1 kg. |  |  |  |
| 55 | 3.000 | Kg | Lentilha. Classe graúda, tipo 1, conforme a portaria nº 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. 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 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação máximo 30 dias. |  |  |  |
| 56 | 15.000 | Kg | Arroz parboilizado – tipo 1, de procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses. |  |  |  |
| 57 | 20.000 | Kg | Açúcar refinado. Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 50 kg, em polietileno leitoso ou transparente.  Prazo de validade: mínimo 10 meses. |  |  |  |
| 58 | 8.000 | Unidade | Extrato de tomate. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. È tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso.  Características: aspecto: massa mole; cor: vermelho; cheiro: próprio; sabor: próprio. Embalagem: sachê 340 g. Acondicionadas em caixas de papelão. Deverá constar no rótulo registro no Ministério da Saúde.  Prazo de validade: 18 meses.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 59 | 23.100 | Litro | Leite UHT integral. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses.  Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura.  Data de fabricação: máximo 30 dias.  Caixas contendo 12 litros de leite. |  |  |  |
| 60 | 1.000 | Unidade | Leite em pó 0% lactose. Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C e D, sem lactose.  Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura.  Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 61 | 5.000 | Kg | Macarrão com ovos (tipo penne). A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Prazo de validade: 12 meses.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 62 | 5.000 | Kg | Macarrão com ovos (tipo parafuso) com vegetais. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500g do produto.  Prazo de validade: 12 meses.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 63 | 2.000 | Kg | Macarrão c/ ovos tipo cabelo de anjo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Prazo de validade: 1 ano  Data de fabricação: máximo 30 dias |  |  |  |
| 64 | 1.000 | Kg | Macarrão com ovos (tipo espaguete), contendo sêmola de trigo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem contendo 500g do produto  Prazo de validade: 1 ano  Data de fabricação: máximo 30 dias |  |  |  |
| 65 | 500 | Kg | Macarrão letrinha. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Prazo de validade: 1 ano  Data de fabricação: máximo 30 dias |  |  |  |
| 66 | 4.000 | Kg | Macarrão com ovos, tipo caracol. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 67 | 500 | Kg | Macarrão de arroz (tipo parafuso), sem ovos, glúten, lactose e gordura trans.  Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante E471 e beta-caroteno.  A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.  Embalagem padronizada contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 68 | 3.000 | Kg | Macarrão parafuso multigrãos (aveia, linhaça e soja). Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de linhaça, farinha de aveia e farinha de soja.  Embalagem contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: máximo 30dias. |  |  |  |
| 69 | 4.000 | Kg | Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico.  Características: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico.  Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde.  Prazo de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 70 | 2.000 | Kg | Farinha de milho branca, tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. |  |  |  |
| 71 | 400 | Kg | Farelo de aveia.  O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada.  Embalagem plástica contendo 200 g do produto.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. |  |  |  |
| 72 | 1.600 | Kg | Aveia em flocos finos.  O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada.  Embalagem plástica contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. |  |  |  |
| 73 | 3.000 | Kg | Amido de milho.  Características sensoriais: Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.  Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico.  Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. |  |  |  |
| 74 | 150 | Unidade | Fermento biológico seco instantâneo para pão. O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição.  Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.  Embalagem contendo 125 g do produto. |  |  |  |
| 75 | 500 | Lata | Fermento químico em pó.  Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado.  Embalagem contendo 250 g do produto. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. |  |  |  |
| 76 | 3.000 | Kg | Sagu. Classe pérola, tipo I, é o produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos.  Características gerais: deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): cor branca; aspecto, odor e sabor próprios.  Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. |  |  |  |
| 77 | 3.000 | Kg | Canjica de milho (branca). tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo.  Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, contendo 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. |  |  |  |
| 78 | 1.000 | Kg | Café torrado moído tradicional descafeinado. Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, com dupla proteção, sendo a embalagem interna em alto vácuo e a externa de caixa de papelão.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. |  |  |  |
| 79 | 700 | Kg | Milho de pipoca.  Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1.  Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. |  |  |  |
| 80 | 800 | Kg | Amendoim. O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e data de validade. Deve apresentar selo de qualidade ABICAB. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto. |  |  |  |
| 81 | 400 | Kg | Polvilho azedo. O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Pacote contendo 500g do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. |  |  |  |
| 82 | 400 | Kg | Trigo para kibe. O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Pacote contendo 500g do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. |  |  |  |
| 83 | 500 | Pacote | Queijo parmesão ralado. O produto não deve apresentar impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 100g do produto. Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |  |  |  |
| 84 | 5.700 | Kg | Alimento achocolatado em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante.  Embalados em sachês contendo até 1kg do produto.  Prazo de validade: 01 ano. |  |  |  |
| 85 | 200 | Unidade | Chocolate em pó (50%cacau). Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante.  Embalagem contendo 200g do produto.  Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |  |  |  |
| 86 | 1.000 | Kg | Biscoito doce tipo Maria integral, com açúcar mascavo e sem lactose.  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Não deverá conter leite na composição. Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 87 | 2.000 | Kg | Biscoito doce (tipo rosquinha de chocolate).  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Não deverá conter leite na sua composição. Embalagem em polietileno transparente, revestindo 400g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 88 | 2.000 | Kg | Biscoito doce (tipo rosquinha de coco).  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Não deverá conter leite na sua composição. Embalagem em polietileno transparente, revestindo 400g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 89 | 2.000 | Kg | Biscoito doce tipo laminado de leite.  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem em polietileno transparente, revestindo 400g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 90 | 3.000 | Kg | Bolacha de mel. Sem cobertura. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sã e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica estéril, contendo até 1 kg do produto. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional.  Data de fabricação: máximo 30 dias |  |  |  |
| 91 | 2.500 | Kg | Biscoito Cream Cracker com gergelim.  o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. A embalagem primária (protetora) teve revestir 400 g de biscoito. A embalagem secundária deve ser de papelão reforçado.  Prazo de validade: 8 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 92 | 2.000 | Kg | Biscoito doce tipo Maria integral sabor chocolate.  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão.  Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. |  |  |  |
| 93 | 800 | Kg | Pó para o preparo de gelatina com corante natural (sabores morango, pêssego, uva e framboesa)  Embalagem contendo 1 kg do produto.  Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.  Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.  Apresentar laudo bromatológico de laboratório oficial; ficha técnica assinada pelo técnico responsável. |  |  |  |
| 94 | 5.000 | Unidade | Chá mate de saquinho (sabor natural). Acondicionados em caixas de 40 g, contendo 25 saquinhos cada. |  |  |  |
| 95 | 600 | Pacote | Canela em pó.  Embalagem plástica contendo 30g do produto. |  |  |  |
| 96 | 600 | Pacote | Canela em rama.  Embalagem plástica contendo 10g do produto |  |  |  |
| 97 | 500 | Pacote | Orégano. Embalagem plástica contendo 100 gramas do produto. |  |  |  |
| 98 | 500 | Kg | Colorau. Características: pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabor próprios, isento de matérias estranho a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade. Pacote contendo até 1 kg do produto. |  |  |  |
| 99 | 500 | Pacote | Cravo da índia.  Embalagem plástica contendo até 40 g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros. |  |  |  |
| 100 | 500 | Unidade | Louro em folhas. Não deverá apresentar resíduos de impurezas ou cheiro não característico. Embalagem contendo 4 g do produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. |  |  |  |
| 101 | 1.200 | Unidade | Vinagre de maçã. Embalagem de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. |  |  |  |
| 102 | 1.750 | Kg | Cereal matinal de milho com açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável e deve estar livre de gorduras trans e corantes artificiais. Pacote contendo 1 kg do produto. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. |  |  |  |
| 103 | 200 | Kg | Cereal matinal de milho sem açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável e deve estar livre de gorduras trans e corantes artificiais. Pacote contendo 1 kg do produto. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. |  |  |  |
| 104 | 20.000 | Litro | Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto.  Resfriado no máximo 10º C  Prazo de validade 45 dias  Deverá constar registro no Ministério da Agricultura. |  |  |  |
| 105 | 120 | Unidade | Iogurte 0% lactose  Embalagem tipo garrafinha contendo 830 gdo produto.  Resfriado no máximo 10º C  Prazo de validade 45 dias  Deverá constar registro no Ministério da Agricultura. |  |  |  |
| 106 | 100 | Unidade | Iogurte 0% açúcar. Para dietas com restrições de açúcar.  Embalagem tipo garrafinha contendo 830 gdo produto.  Resfriado no máximo 10º C  Prazo de validade 45 dias  Deverá constar registro no Ministério da Agricultura. |  |  |  |
| 107 | 5.000 | Kg | Coxa e sobrecoxa congeladas, sem tempero. Embalagem: caixas de papelão fechadas e padronizadas contendo 20 kg em cada. Devendo constar data de fabricação/validade e peso, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. |  |  |  |
| 108 | 2.500 | Kg | Carne bovina moída de 1 ª congelada. Característica: A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 109 | 1.750 | Kg | Carne suína em cubos (paleta) congelada. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 110 | 7.000 | Kg | Carne bovina, corte coração de paleta, sem osso ou cartilagem congelada. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 111 | 600 | Kg | Carne bovina – Músculo congelada.  A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 112 | 6.000 | Kg | Peito de frango congelado sem osso.  A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 113 | 2.000 | Kg | Carne moída de peito de frango. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada em saco plástico de polietileno contendo 500g cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 114 | 1.500 | Kg | Carne bovina em cubos – patinho, sem osso congelada.  A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 115 | 750 | Kg | Queijo tipo mussarela fatiado de boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente. Embalagem contendo até 200 g do produto. |  |  |  |
| 116 | 1.000 | Lata | Fórmula infantil enriquecida com ferro e vitaminas para lactentes de 0 a 6 meses. Embalados e reembalados em caixas de papelão. As latas não deverão apresentar ferrugem ou estarem amassadas.  Latas contendo 400 g do produto  Prazo de validade: 18 meses  Data de fabricação: 60 dias  Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. |  |  |  |
| 117 | 1.000 | Lata | Fórmula infantil enriquecida com ferro e vitaminas para lactentes acima de 6 meses. Embalados e reembalados em caixas de papelão. As latas não deverão apresentar ferrugem ou estarem amassadas.  Latas contendo 400 g do produto  Prazo de validade: 18 meses  Data de fabricação: 60 dias  Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. |  |  |  |
| 118 | 50 | Unidade | Adoçante em pó forno e fogão.  Ingredientes: maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio e sacarina sódica, regulador de acidez: citrato de sódio.  Embalagem: pote com 133g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |  |  |  |
| 119 | 200 | Unidade | Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose. Enriquecido com vitaminas A, B1 e D e minerais (fósforo e zinco). Sabor original.  Embalagem: latas contendo 300 g do produto.  A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |  |  |  |
| 120 | 20 | Kg | Biscoito caseiro sem glúten amanteigado. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, manteiga, gordura vegetal de palma, amido de milho, fécula de mandioca, açúcar invertido, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e goma xantana.  Embalagem contendo 100g do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. |  |  |  |
| 121 | 100 | Unidade | Achocolatado diet.  Ingredientes: cacau Lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio, Vitaminas: A, D, E, B1,B2, C, Niacina, Ácido Pantotênico, B6, Ácido Fólico, B12), Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de potássio, Aromatizante e Antiumectante Dióxido de Sílicio.  Embalagem: Pote contendo 210 g do produto.  A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. |  |  |  |
| 122 | 2.000 | Kg | Granola tradicional. Ingredientes: aveia em flocos, açúcar cristal, açúcar mascavo, gérmen e fibra de trigo, malte de cevada, flocos de milho, açúcar invertido, açúcar mascavo invertido, uvas-passas, oleína de palma, proteína texturizada de soja, castanha-de-caju, castanha-do-pará, semente de linhaça, coco ralado. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo até 1 kg do produto. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação máximo 30 dias. |  |  |  |
| 123 | 2.000 | Unidade | Coco ralado desidratado branco, seco, sem açúcar. Embalagem de 100 gramas. |  |  |  |
| 124 | 200 | Unidade | Farinha de linhaça dourada integral estabilizada. Embalagem pacote contendo 200 g do produto. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITENS CONCORRÊNCIA GERAL** | | | | | | |
| **ITEM** | **QUANTIDADE** | **UNIDADE** | **DESCRIÇÃO** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 125 | 67.500 | Kg | Banana caturra.  Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. |  |  |  |
| 126 | 45.000 | Kg | Mamão.  Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. |  |  |  |
| 127 | 45.000 | Kg | Laranja pêra.  Características: casca de cor alaranjada, firme, odor agradável e doce. |  |  |  |
| 128 | 45.000 | Kg | Maçã Fuji.  Características: tamanho médio, íntegra, sem sinais de deterioração. |  |  |  |
| 129 | 30.000 | Kg | Poncã. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. |  |  |  |
| 130 | 1.500 | Kg | Batata salsa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalagem unitária. |  |  |  |
| 131 | 7.500 | Kg | Pão francês com fibras (acrescido de farelo de trigo integral). Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |  |  |  |
| 132 | 7.500 | Kg | Pão francês. Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e  sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |  |  |  |
| 133 | 7.500 | Kg | Pão de leite fatiado. Tamanho uniforme. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em pacote plástico estéril e descartável contendo o pão fatiado na quantidade solicitada escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |  |  |  |
| 134 | 7.500 | Kg | Pão para cachorro quente, 50g, tamanho uniforme. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela Coordenadoria de Alimentação Escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. |  |  |  |
| 135 | 69.300 | Litro | Leite UHT integral. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses.  Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura.  Data de fabricação: máximo 30 dias.  Caixas contendo 12 litros de leite. |  |  |  |
| 136 | 5.250 | Kg | Cereal matinal de milho com açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável e deve estar livre de gorduras trans e corantes artificiais. Pacote contendo 1 kg do produto. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. |  |  |  |
| 137 | 15.000 | Kg | Coxa e sobrecoxa congeladas, sem tempero. Embalagem: caixas de papelão fechadas e padronizadas contendo 20 kg em cada. Devendo constar data de fabricação/validade e peso, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em veículo refrigerado. |  |  |  |
| 138 | 7.500 | Kg | Carne bovina moída de 1 ª congelada. Característica: A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 139 | 5.250 | Kg | Carne suína em cubos (paleta) congelada. A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deve ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 140 | 4.500 | Kg | Carne bovina em cubos – patinho, sem osso congelada.  A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deve ser congelada, embalada à vácuo, em saco plástico de polietileno contendo 1 kg cada, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado. |  |  |  |
| 141 | 2.250 | Kg | Queijo tipo mussarela fatiado de boa procedência e qualidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente. Embalagem contendo até 200 g do produto. |  |  |  |

1. CAÇADOR (SC), ............de............................de...................

1. ….........................................................................
2. Assinatura do Representante da Empresa

Carimbo do CNPJ: Identificação da Proponente

**ANEXO II**

1. **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**1. DADOS BANCÁRIOS NOME DO BANCO:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CIDADE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**AGÊNCIA:\_\_\_\_\_\_\_\_\_ N.º DA CONTA CORRENTE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**TITULAR DA CONTA CORRENTE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2. DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL**

**NOME COMPLETO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CARGO OU FUNÇÃO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**IDENTIDADE N.º : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CPF/MF N.º : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**TELEFONE CELULAR E EMAIL PARA CONTATO:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

ANEXO III

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

* + - * 1. PROCURAÇÃO

**\_\_\_\_\_\_\_**<RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO COMPLETO>\_\_\_\_\_\_\_, por meio de \_\_\_\_\_\_\_<NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL, RG, CPF E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA>\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, constitui como suficiente PROCURADOR o Sr. \_\_\_\_\_<NOME COMPLETO, RG, CPF>\_\_\_\_\_\_\_, outorgando-lhe poderes gerais para representar a referida empresa na Licitação \_\_\_\_<MODALIDADE, NÚMERO/ANO>\_\_\_\_\_, outorgando ainda poderes específicos para efetuar lances e praticar demais atos necessários ao procedimento licitatório.

\_\_\_\_<CIDADE/ESTADO>\_\_\_, \_\_<DATA>\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

<NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL

E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA>

OBS: Com assinatura do Outorgante reconhecida em cartório

**ANEXO IV**

1. **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) \_\_\_\_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_(xxxxxxxxxx)\_\_\_, sediada em \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ENDEREÇO COMERCIAL)\_\_\_\_\_\_\_, declara, sob as penas da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório.

**Obs.: As micros empresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI) poderão apresentar esta declaração com ressalva ao disposto nos Art. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06.**

(LOCAL), \_\_\_\_(DATA) \_\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Assinatura do representante legal da empresa

Carimbo da empresa

Carimbo do CNPJ/Identificação da Proponente:

ANEXO V

1. **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**Art. 7º São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social:**

**XXXIII – proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;**

Declaração de Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal e da Lei n. º 9.854.

Referente ao processo licitatório nº ............................. na modalidade de ........................................... nº ......................................................................., a empresa ......................................................................... inscrito no CNPJ n.º ................................., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a).................................................... portador(a) da Carteira de Identidade n.º............................................ e do CPF n.º.............................................., DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art.27 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

(\*Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

..................................................................................................

(local e data)

..................................................................................................

(nome e número da Cart. de Identidade do Declarante)

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

**ANEXO VI**

1. **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**“MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE PARA LICITAR"**

**(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)**

DECLARAÇÃO

DECLARO, sob as penas da lei, para fins do PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018 , que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 87 da Lei Federal n o 8.666/93 e alterações posteriores, bem como que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira.

Local e Data

(assinatura do Diretor ou Representante Legal da empresa)

**ANEXO VII**

1. **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (ME/EPP)**

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a participar do presente procedimento licitatório realizado pelo Município de Caçador/SC. Declara também não estar enquadrada em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar 123/2006. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome/representante legal)

OBS.: A Declaração deverá ser feita em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo representante legal.

**ANEXO VIII**

1. **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018**

**MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º ../2018**

**REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS, CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENTIDADES FILANTRÓPICAS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO, NA AUSÊNCIA DE SERVIÇO ESPECIALIZADO PARA O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**O** **MUNICÍPIO DE CAÇADOR**, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público interno, por seu órgão representativo, a **PREFEITURA DE CAÇADOR**, com sede na Avenida Santa Catarina, nº 195, Caçador/SC, inscrita no CNPJ sob o nº 83.074.302/0001-31, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal, **SAULO SPEROTTO**, brasileiro, casado, inscrito no CPF sob nº 561.293.009-72, residente e domiciliado nesta cidade de Caçador, SC, considerando a homologação da licitação na modalidade de pregão, na forma presencial, para REGISTRO DE PREÇOS Nº 130/2018 em …../..../......., PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei 8.666/93 e a alterações subsequentes, Lei 10.520/02, Decreto Municipal nº 5.900/2014 e demais legislações aplicáveis.

1. **DO OBJETO**
   1. O objeto da presente Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS, CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENTIDADES FILANTRÓPICAS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO, NA AUSÊNCIA DE SERVIÇO ESPECIALIZADO PARA O FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, conforme resultado classificatório após fase de lances.
   2. Os preços serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da ata.
   3. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), frete, descarregamento, todas as despesas com deslocamento, transporte, estadia e alimentação dos profissionais contratados para execução dos serviços, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos, entrega e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

**2. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

2.1. O FORNECEDOR ficará obrigado:

2.1.1 Entregar os alimentos licitados, objeto desta ata, de acordo com as especificações exigidas, na forma, nos locais, prazos e preços estipulados na sua proposta e na Autorização de Fornecimento.

1. Manter, durante toda a execução deste instrumento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
2. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente instrumento;
3. Observar todas as normas legais vigentes, obrigando-se a manter as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório que precedeu à celebração do presente termo;
4. Arcar com todos os encargos de sua atividade, sejam eles trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais ou comerciais.

**3. DA ENTREGA DO OBJETO**

3.1. A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

3.2. O objeto será recebido por servidor designado pela Administração para tal fim.

1. Caso os alimentos não correspondam ao exigido pelo Edital, o FORNECEDOR deverá providenciar, no prazo máximo de **até 03 (três) horas**, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, Lei 8.666/93 e a alterações subsequentes, Lei 10.520/02, Decreto Municipal nº 5900/14 e demais legislações aplicáveis.

3.3. O objeto deverá ser entregue de forma fracionada, conforme solicitação, imediatamente após emissão da autorização de fornecimento, nos horários e locais estipulados no Termo de Referência – Anexo I, do presente edital.

3.4. O local para as entregas está definido no Termo de Referência – Anexo I, a qual ocorrerá conforme a necessidade do Município, devendo ocorrer nos horários mencionados no mesmo.

3.5. Os pedidos de fornecimento serão formalizados pela Diretoria de Compras do MUNICÍPIO.

3.6. O Objeto será recebido PROVISORIAMENTE, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização.

3.7. A verificação da qualidade e conformidade com a especificação, será realizada após recebimento PROVISÓRIO, mediante emissão de certificação pelo fiscal do contrato.

3.8. O Objeto será recebido DEFINITIVAMENTE, após emissão de certificação PROVISÓRIA.

3.9. Caso não ocorra o procedimento de recebimento PROVISÓRIO, esses serão considerados realizados, e desta forma o objeto DEFINITIVAMENTE recebido.

3.10. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do fornecedor pela solidez e segurança. Também não exclui a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução da ata de registro de preços, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pela ata de registro de preços.

3.11. O FORNECEDOR é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, mesmo após ter sido recebido definitivamente o objeto da ata de registro de preços.

***Obs.:*** *O ato de atestar se concretiza com a declaração e assinatura do responsável no verso da nota fiscal/fatura ou documento equivalente. A atestação caberá ao servidor do órgão ou entidade contratante, ou ao fiscal da obra ou serviços ou a outra pessoa designada pela Administração para esse fim.*

**4. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

4.1 A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do termo de Contrato Administrativo, conforme minuta em anexo, ou da Autorização de Fornecimento (AF), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Município.

4.2. Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento (AF):

1. O(s) proponente(s) vencedor(s), após assinatura da presente Ata, será(ão) convocado(s) para, no prazo de 03 (três) dias úteis contados da data da convocação, assinar o Contrato Administrativo e/ou retirar a Autorização de Fornecimento (AF);
2. Se o vencedor não apresentar situação regular fiscal e trabalhista ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato e/ou a retirar a Autorização de Fornecimento (AF), poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

4.3. Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento (AF) no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste instrumento.

4.4. Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de Fornecimento (AF), a proponente vencedora obriga-se a fornecer os bens registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada.

4.5. Na oportunidade de assinatura do Contrato ou da retirada da Autorização de Fornecimento (AF) o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes orgãos: Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, Seguridade Social - INSS e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93.

***Obs.:*** *Quando o quantitativo total estimado para a contratação ou fornecimento não puder ser atendido pelo licitante vencedor, admitir-se-á a convocação de tantos licitantes quantos forem necessários para o atingimento da totalidade do quantitativo, respeitada a ordem de classificação, desde que os referidos licitantes aceitem praticar o mesmo preço da proposta vencedora”.*

**5. DOS PAGAMENTOS**

5.1. Os pagamentos serão efetuados em **até** **30 (trinta) dias** após a efetiva entrega e/ou prestação de serviços, e recebimento definitivo, com o devido adimplemento contratual, mediante apresentação da Nota Fiscal na Diretoria de Compras do Município, de acordo com os termos do art. 40, inciso XIV, “a”, da Lei 8.666/93.

5.2. A proponente participante deverá manter como condição para pagamento, durante toda a execução da ata de registro de preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.3. Como condição para pagamento deverão ser apresentadas juntamente com a nota fiscal/fatura, todas as certidões quanto a regularidade fiscal, constantes da habilitação, dentro do prazo de validade, nos termos do art. 55, inciso XIII, da Lei de Licitações, ou cópia do CRC atualizado.

5.4. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “recebimento definitivo” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

5.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o FORNECEDOR providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

5.6. Constatando-se, a situação de irregularidade do FORNECEDOR, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

5.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e trabalhista quanto à inadimplência do FORNECEDOR, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.8. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurado o FORNECEDOR o contraditório e a ampla defesa.

5.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão da ata de registro de preços, caso o FORNECEDOR não regularize sua situação.

5.10. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida de acordo com os valores unitários e totais discriminados na Cláusula 1ª da presente Ata de Registro de Preços.

1. O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das Notas Fiscais deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

5.11.Na nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do processo licitatório que originou a aquisição e a assinatura do responsável pelo recebimento.

5.12. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome do **MUNICÍPIO DE CAÇADOR,** com a indicação do CNPJ específico sob o nº 83.074.302/0001-31.

5.13. De acordo com o §6º, I, do Art. 23, Anexo XI, do Regulamento do ICMS Catarinense, ficam os licitantes vencedores obrigados a emitir nota fiscal eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição às notas fiscais impressas modelos 1 e 1-A, quando for o caso.

5.14. O arquivo xml das notas fiscais eletrônicas deverá ser encaminhado obrigatoriamente no seguinte e-mail: contabilidade@cacador.sc.gov.br, para seu devido pagamento.

5.15. Os pagamentos far-se-ão através de crédito em conta corrente bancária do FORNECEDOR, a partir da data final do período de adimplemento a que se referir.

**6. DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

6.1 A ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no Art. 65 da Lei nº 8.666/93.

6.2 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

6.3 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o FORNECEDOR, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
2. convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.4 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**7. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

7.1. O registro de preços do fornecedor poderá ser cancelado, nos seguintes casos:

1. Pela Administração no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da notificação: quando o fornecedor deixar de firmar a Ata decorrente do Registro de Preços, sem justificar ou não cumprir as exigências do Edital que deu origem aos preços registrados; por razões de interesse público, fundamentado; quando o fornecedor não aceitar reduzir seu preço registrado na hipótese dos preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado; quando o fornecedor não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável; quando o fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do Registro de Preços por um dos motivos constantes no artigo 78, da Lei 8666/93 e alterações posteriores, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
2. Pelos fornecedores, mediante solicitação por escrito acompanhada de comprovação na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, no prazo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da notificação para fornecimento.

7.2. A solicitação do cancelamento do preço registrado deverá ser formulada por escrito a Diretoria de Compras facultado à Administração a aplicação das sanções previstas no presente termo, caso não aceitas as razões do pedido.

1. A solicitação do cancelamento do registro do(s) preço(s) não o desobriga do fornecimento dos alimentos até a decisão final do órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, a qual deverá ser prolatada em 30 (trinta) dias.
2. O cancelamento dos preços registrados, nos casos previstos nesta cláusula será feito por notificação.
3. No caso de ser ignorado, inacessível o lugar do fornecedor, a notificação será feita por publicação na imprensa oficial do município, transcorrendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis para defesa prévia a contar do dia seguinte ao da publicação. Não havendo manifestação do notificado neste prazo, o registro de preços será cancelado.

7.3. Na hipótese do FORNECEDOR ter seu registro cancelado, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no art. 81, da Lei 8.666/93.

**8. DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA**

8.1 A administração da presente Ata de Registro de Preços caberá ao Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Caçador.

**9. DA VIGÊNCIA**

9.1 O prazo de validade da Ata de registro de preços **será de 12 (doze) meses oficiais**, contados da assinatura da mesma.

9.2A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, sem que caiba direito à indenização de qualquer espécie. Fica facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação pertinente às licitações e ao Sistema de Registro de Preços, assegurando-se ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

**10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas na licitação e indicadas para registro dos respectivos preços em assinar a Ata do Registro de Preços, ensejará a aplicação das penalidades enunciadas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93, com as alterações nela introduzidas pela Lei Federal 8.883/94 e Lei 10.520/02, a critério da Administração.

10.2. Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste (representado por Nota de Empenho), a Administração poderá aplicar, às detentoras da Ata, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

1. Por atraso superior a 05 (cinco) dias da entrega do objeto, fica o fornecedor sujeito a multa de 1% (um por cento) por cento por dia de atraso, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho a ser calculado desde o sexto dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a trinta dias;
2. Em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da Nota de Empenho;

10.3. Transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido na Nota de Empenho, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de 15% (quinze por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação.

10.4. A penalidade pecuniária prevista neste capítulo será calculada sobre o valor contratado e descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou pode ser inscrita, para cobrança como dívida ativa do Município, na forma da Lei.

10.5. As penalidades pecuniárias serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas e/ou penais, previstas na Lei Federal 8.666/93, com as alterações nela introduzidas pela Lei Federal 8.883/94.

10.6Além da aplicação da multa poderão ser aplicadas sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87, da Lei 8666/93, conforme segue:

1. Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um) ano no caso de inexecução parcial do contrato;
2. Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos no caso de inexecução total do contrato;
3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração pública enquanto perdurarem os motivos de determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação após o ressarcimento da Administração dos prejuízos resultantes da inexecução parcial ou total do Contrato.

**11. DA RESCISÃO**

11.1 O presente ajuste poderá ser rescindido no caso de inexecução total ou parcial, e pelos demais motivos enumerados no artigo 78 da Lei n. 8.666/93 e alterações posteriores, podendo ser:

1. por ato unilateral, escrito, do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei nº 8.666/93;
2. amigavelmente por acordo das partes, mediante formalização de aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, não cabendo indenização a qualquer uma das partes, resguardado o interesse público;
3. judicialmente, nos termos da legislação vigente.

11.2. De acordo com o estabelecido no art. 77, da Lei nº 8.666/93, a inexecução total ou parcial da ata de registro de preços enseja sua rescisão, constituindo motivo para o seu cancelamento, nos termos previstos no art. 78 e seus incisos.

11.3. Nos casos de rescisão, previstos nos incisos I a XI e XVIII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, sujeita-se a empresa contratada ao pagamento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da ata de registro de preços, ou sobre a parcela inadimplida, caso a rescisão decorra da inexecução parcial do objeto contratado, sem prejuízo das demais penalidades previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

11.4**.** Caso a contratante não se utilize da prerrogativa de rescindir o contrato a seu exclusivo critério poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que a contratada cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, na Lei 8666/93 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei 8078/90).

11.5. O licitante reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão previstos nos artigos 77 a 80, da Lei 8666/93.

**12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

12.1.Servirão de cobertura às contratações oriundas da Ata de Registro de Preços os recursos orçamentários do exercício de 2018/2019.

12.2.Os recursos orçamentários provenientes de outros Municípios; do Estado; Distrito Federal; União e/ou entidades públicas ou privadas nacionais e estrangeiras; de outro país, ou ainda de organismos internacionais, repassados ao Município de Caçador a título de convênio, ajustes, doações e outros instrumentos equivalentes, recepcionados por dotações orçamentárias deste Município, podem servir de cobertura às despesas com contratações decorrentes do Sistema de Registro de Preços.

**13. DA VINCULAÇÃO AO PROCESSO LICITATÓRIO**

13.1. A presente Ata está vinculada ao PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2018, modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018, obrigando-se o FORNECEDOR de manter, durante a vigência do presente ajuste, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.2. O FORNECEDOR obriga-se a cumprir o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal de 1988 (não emprega menores de idade) e o disposto no artigo 87, inciso IV e artigo 88, inciso III da Lei nº 8.666/93 (declarada inidônea), de acordo com a declaração de que não emprega menores e declaração de idoneidade, prestadas durante a fase de habilitação, sob pena das sanções legais cabíveis.

13.3. O FORNECEDOR declara estar ciente das suas condições para com o Município, nos termos do Edital da respectiva licitação e da sua proposta, que passam a fazer parte integrante da presente Ata e a reger as relações entre as partes, para todos os fins.

**14. DA FISCALIZAÇÃO**

14.1. A fiscalização da presente Ata de Registro de Preços ficará a cargo do(s) servidor(es) abaixo mencionado(s): XXXXXX), conforme Decreto nº XXXXXXXXXXXXX.

14.2 – Caberá ao(s) servidor(es) designado(s) verificar se os itens, objeto da presente ata, atendem a todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

**15. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

15.1. O presente instrumento rege-se pelas disposições contidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos Municipais nº 8.208, de 21 de janeiro de 2005 e nº 8.517, de 28 de junho de 2006, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal n. 5.900/2014

**16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

16.2. Observados os critérios e condições estabelecidas nesta Ata e o preço registrado, a Administração poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela Administração.

16.3. O FORNECEDOR signatário desta Ata, cujo preço é registrado, declara estar ciente das suas condições para com o Município, nos termos do Edital da respectiva licitação e da sua proposta, que passam a fazer parte integrante da presente Ata e a reger as relações entre as partes, para todos os fins.

16.4.Integram esta Ata, o Edital do PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2018 para Registro de Preços, a Ata de Lances do presente pregão e a proposta da empresa ................, classificada em 1º lugar, no item ........................ da licitação.

16.5. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 8.666/93 e 10.520/02 e Decreto Municipal 5.900/14. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do Direito.

**17. DO FORO**

17.1.Fica eleito o Foro da cidade de Caçador/SC, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente Edital e pelo futuro contrato, (representado pela Ata de Registro de Preços e Nota de Empenho), com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

Caçador, ..... de ...............de 201..

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| MUNICÍPIO | FORNECEDOR |
|  |  |
| Testemunhas: |  |
| 1ª\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 2ª \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 1ª ...................................... | 2º .................................. |
| CPF: ……………. | CPF: ………………… |