

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA/SC

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 07/2017.

MODALIDADE: Pregão Presencial – Registro de Preço.

PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA, Estado de Santa Catarina, inscrito no CNPJ sob nº. 80.912.124/0001-82, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar processo licitatório, na modalidade de Pregão Presencial, **Registro de Preço**, do tipo Menor preço por item, no regime de contratação de preços unitário, o qual será processado e julgado em consonância com a Lei Federal nº. 10.520/2002, com aplicação subsidiária da Lei nº. 8.666/93 e suas atualizações, Lei Geral nº123/2006, Lei Complementa 147/2014, e Decreto Municipal nº. 105/2014.

Para recebimento dos envelopes de Habilitação e Proposta, fica determinado o dia 27/01/2017 até às 08:00 horas, os quais deverão ser entregues na Sala de Licitações e Contratos.

O início da sessão publica ocorrerá às 09:00 horas, do dia da entrega dos envelopes.

1. DO OBJETO

1.1 Aquisições de gêneros alimentícios para merenda escolar, nas quantidades estimadas, para entrega no período de 12 meses, conforme requisição da Secretaria, conforme itens, quantidades e valores máximos, abaixo:

Item	Descrição	Und	Quant	Valor unt. máximo	Valor Total máximo
01	<b>Abacaxi pérola-</b> Com polpa intacta e limpa, compacta, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, pesando entre 1 a 1,5 kg, aroma e sabor da espécie, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, danos físicos, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e/ ou qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. Não será recebido produto em caixas sujas. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	300	6,50	1.950,00
02	<b>Abobrinha</b> - Polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médios e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Embalagem em kg, boa qualidade, inteira. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	25	2,75	68,75
03	<b>Achocolatado em pó</b> – Alimentos Achocolatado em pó instantâneo, embalagem de 800g, embalagem econômica. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Contém Glúten e contém traços de leite. Informação nutricional em	Und.	50	11,50	575,00

	porção de 20g (ou seja, 2 colheres de sopa). Deve constar: Valor energético 75 kcal; carboidratos 17g; proteínas 0,8g; gorduras totais 0,6g, saturadas 0g; gorduras trans. não conter; fibras alimentares 1,1g; sódio 23mg; cálcio 188mg; ferro 2,6g; vitamina B1 0,23 mg; vitamina B2 0,25 mg; niacina 3 mg; vitamina B6 0,25mg; vitamina B12 0,45 microgramas; ácido pantotênico 0,94mg; biontina 5,6 microgramas. Deve constar data de fabricação e prazo de validade, rendimento, instruções de preparo e conservação, deverá ser entregue em caixas de papelão. Deve apresenta selo de acordo dos órgãos competentes. OBS: caso os itens descritos acima não constam na embalagem será obrigatório papel comprobatório da indústria, assinado pelo técnico responsável quanto da presença de tais ingredientes na composição do produto. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
04	<b>Açúcar baunilha</b> – Açúcar refinado e aroma idêntico ao natural de baunilha. Industria Brasileira. Pacote contendo peso de 500g. Deve conter data de fabricação, prazo de validade lote do produto. A tabela deve conter tabela de informação nutricional com base na porção de 5g, valor energético 20 kcal, carboidratos 5g. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	20	4,75	95,00
05	<b>Açúcar cristal</b> – pacote de 5 kg, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, embalagem plástica, transparente, resistente. Deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com registro no ministério da Saúde. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	250	15,00	3.750,00
06	<b>Açúcar mascavo</b> - Açúcar cristal especial com as seguintes características: pacotes de 1 kg, obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P; sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, integro, resistente com solda reforçada, vedado hermeticamente. A embalagens deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e a data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do requisitante. Ainda na embalagem deverá conter informação nutricional em porções de 5g, valor energético 20 kcal; carboidratos 5g; proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans., fibra alimentar e sódio 0g/mg. E a informação de "Não contém glúten". O produto deve estar de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	40	9,40	376,00

07	<b>Adoçante dietético líquido</b> – Líquido, com edulcorantes artificiais: sacarina e ciclamato, frasco com 100 ml. Com data de fabricação, validade e lote do produto. Indústria brasileira. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	08	4,00	32,00
08	<b>Alface</b> – Características: Fresca; apresentar grau de evolução completo; livre de sujidades ou insetos, folhas intactas, tamanho médio a grande. Não podem estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Acondicionada em embalagens plásticas, transparente e atóxica. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	150	2,00	300,00
09	<b>Alho</b> - novo, grupo roxo, subgrupo nobre, tipo especial, classe 4, de primeira qualidade, limpo, não deverá apresentar problemas de coloração não característica, estar machucado, brotamento, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca embalados de acordo com solicitação. Acondicionado em embalagem plástica resistente e especial para alimentos, com identificação do fornecedor e prazo de validade. Embalagens de 100g. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar</b>	Kg	20	25,00	500,00
10	<b>Amendoim</b> - Cru com pele, grupo descascado, subgrupo industrial, classe média, subclasse clara, tipo único. Grãos secos, são e limpos, de primeira qualidade. Sem fermentação e mofos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em pacotes de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente. <b>Peso líquido de 500 gramas.</b> Validade mínima de 4 meses. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote. Indústria Brasileira. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	25	4,25	106,25
11	<b>Amido de milho</b> – Produto deve seguir as seguintes características: amiláceo extraído do milho ( <i>Zea mays. L.</i> ), fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Com a cor branca característica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade do produto. Acondicionado em caixas de papel impermeável fechado, intacta, pacotes de 1kg cada. Com registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a	Und.	50	5,50	275,00

	partir da data de entrega na unidade requisitante. Informação nutricional em porção de 20g (1 colher de sopa) deverá conter: valor energético 80 kcal; carboidratos 17g; proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio 0 g/mg. Não conter glúten. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
12	<b>Agnoline artesanal</b> - massa recheada com carne de frango ou gado, em embalagem de 500g contendo data de fabricação e validade. Com etiqueta contendo identificação e dados da empresa. Embalagem em saco transparente e resistente. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	45	24,00	1.080,00
13	<b>Arroz tipo I</b> – pacote com 5 kg, grupo beneficiado, sub grupo: parbolizado polido, polimento à água a água, com seleção eletrônica. Classe longo fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagens de 5 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve ser de plástico transparente, resistente com solda reforçada e íntegra. Na embalagem deverá conter o selo aprovado pela ABIAP (Associação Brasileira das Indústrias de Arroz Parbolizado). Ainda na embalagem, deve conter as informações nutricionais do produto em porções de 50g, valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,2g, gorduras totais 0,6g, gorduras saturadas 0,3g, fibra alimentar 0,6g. não contém Glúten. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	220	14,00	3.080,00
14	<b>Aveia em flocos finos</b> – Embalagem com 200 g. A embalagem deve estar devidamente lacrada, intacta, não deve estar amassada ou rasgada, dentro do prazo de validade. Prazo de validade deve ser maior que 6 meses a partir da data de entrega. Deve apresentar coloração clara e grânulos soltos, ou seja, sem sinais de umidade e sujidades, livre de insetos, fungos e matéria terrosa. A embalagem deve conter: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	30	3,00	90,00
15	<b>Banana caturra</b> – Semi-madura com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes,	Kg	750	3,90	2.925,00

	deverem ser íntegras, sem manchas/ rupturas e/ou amassadas, nem muito maduras, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Deverão ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas íntegras. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
16	<b>Batata doce</b> - Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médios e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e de colheita recente. Embalagem em kg, conforme pedido. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar</b>	Kg	60	4,00	240,00
17	<b>Batata inglesa</b> – escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Sem emissão de brotos, 1ª qualidade, nova. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, livres de rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com coloração própria, livres de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, contendo 1 kg em cada pacote, resistente e com etiquetas constando o fornecedor. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar</b>	Kg	70	3,50	245,00
18	<b>Bebida láctea</b> – Bebida láctea fermentada com polpa de frutas, diversos sabores conforme solicitação. Embalagem contendo 1 litro. Rotulagem obrigatória seguindo legislação específica. Validade mínima 30 dias. Registro no SIE ou SIF. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	300	4,00	1.200,00
19	<b>Bergamota</b> - Características Gerais: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Deve ser fresca, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	250	3,00	750,00
20	<b>Beterraba</b> – lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração	Kg	60	3,50	210,00

	e tamanho uniformes (aproximadamente 80 gramas cada) típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a aparência e qualidade. De colheita recente. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar</b>				
21	<b>Biscoito doce sortido</b> - o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalados em pacotes de 330g até 400 g. Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	90	4,50	405,00
22	<b>Biscoito doce tipo maria</b> – a base de: farinha de trigo/açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1. Pacote com 400 gramas, de boa qualidade. Com data de fabricação recente e validade de no mínimo 6 meses. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	100	5,00	500,00
23	<b>Biscoito salgado de gergelim</b> - a base de: farinha de trigo/gergelim/gordura vegetal hidrogenada/açúcar/amido de milho sal refinado/fermento/leite ou soro/outros, embalagem tipo 3 em 1. Embalados em pacotes de 400g, de 1ª qualidade. Deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade dentro do limite. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	100	6,00	600,00
24	<b>Biscoito crackers sem glúten</b> - produto elaborado com ingredientes isentos de glúten e trigo. Ingredientes: amido de milho, farinha de milho, margarina vegetal (gorduras e óleos vegetais – palma, palmiste, coco, colza em proporções variáveis), água, sal, emulsificante: mono e diglicérides de ácidos gordos, aromatizante, maltodextrina, xarope de arroz, amido de mandioca modificada, amido de milho modificado, farinha de soja, sal, levedura, espessantes: goma de guar, hidroxipropilmetilcelulose, levantantes: tartarato monopotássico, hidrogenocarbonato de sódio, emulsionante: ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicérides de ácidos gordos, aromatizante natural. Embalagem de 210 gramas. Com data de fabricação recente e validade de no mínimo 6 meses. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	06	8,00	48,00
25	<b>Biscoito salgado tipo cream cracker</b> - a base de: farinha de trigo/gordura vegetal hidrogenada/ açúcar/amido de milho sal refinado/fermento/leite ou soro/outros, embalagem tipo 3 em 1. Embalados em pacotes de 370g, de 1ª qualidade. Deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade dentro do limite. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	100	4,50	450,00

26	<b>Bolacha maria sem glúten</b> – bolacha elaborada com ingrediente isentos de glúten e trigo. Ingredientes: amido de milho, margarina vegetal (gordura de palma, gordura de coco, canola, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante natural), farinha de milho, açúcar, tapioca modificada, ovo, leite integral em pó, xarope de beterraba, emulsificante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, leveduras: hidrogenocarbonato de amônio, hidrogenocarbonato de sódio, sal, aromatizante natural. Embalagem de 125 gramas. Com data de fabricação recente e validade de no mínimo 6 meses. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	06	5,00	30,00
27	<b>Brócolis</b> – Tipo ramoso ou cabeça, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	50	3,50	175,00
28	<b>Café solúvel</b> – Solúvel, granulado, em embalagem de vidro com peso líquido de 200 g, com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Deve ter sabor característico. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. Apresentar o selo da ABIC. Ingredientes: 100% café. Marcas de referência: NESCAFÉ, IGUAÇU, MELITTA. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	45	13,90	625,50
29	<b>Canela em pó</b> - Produto deve apresentar as características sensoriais de acordo com o produto, canela in natura, provenientes de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Acondicionada em embalagens plásticas, vedadas hermeticamente. Isentas de sujidades e contaminações físicas. <b>Peso líquido de 30 gramas.</b> Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote. Não deverá conter glúten. Registro no órgão competente. Indústria Brasileira. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	20	2,75	55,00
30	<b>Canela em rama</b> - Produto deve apresentar as características sensoriais de acordo com o produto, canela in natura. Cascas sãs, limpas e secas, em forma de rama. Acondicionada em embalagens plásticas, vedadas hermeticamente. Isentas de sujidades e contaminações físicas. <b>Peso líquido de 10 gramas.</b> Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, prazo	Und	20	1,50	30,00

	de validade e lote. Não deverá conter glúten. Registro no órgão competente. Industria Brasileira. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
31	<b>Carne bovina moída</b> - De 1ª qualidade, com 3 a 4% de gordura, em pacotes de 1 Kg, congelada ou resfriada. Com aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabores próprios, com ausência de sujidades. Em embalagem de plástico transparente e resistente, especial para alimentos, intacta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura, com inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Não serão recebidos pacotes congelados pingando sangue. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	200	18,00	3.600,00
32	<b>Carne bovina cubos</b> – Carne bovina coxão mole ou contrafilé. Resfriada ou congelada, limpa, com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com odor próprio. Deverá ser cortada em cubos de 2 a 3 cm, sem osso, sem sebo, sem gordura, sem nervos. Embalada em bandejas de isopor revestidas com plástico transparente apropriado para alimentos. Embalagem de 1 a 2 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, data de empacotamento/fabricação, fornecedor e produto contido, bem como a quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, com inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	130	18,00	2.340,00
33	<b>Carne suína</b> - Cortada em cubos pequenos de 2 a 3 cm, congelada ou resfriada, sem gordura, sem pele e sem osso. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem de 1 kg. Com aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabores próprios, com ausência de sujidades. A rotulagem deve conter peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome, marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	190	12,00	2.280,00



34	<b>Cebola</b> – Classe média (4), tipo especial, podendo ser “graúda” deve possuir diâmetro maior ou igual a 75 mm e menor ou igual a 90 mm, pesando entre 100 g a 200 g a unidade. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo: Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre. Não será tolerado na cebola inteira a ausência de catafilo (pelada). O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, Deverá ser de safra, não murcha, nova. Acondicionada em embalagens especiais para alimentos, em saco tipo telinha, contendo a quantidade conforme solicitação descrita. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	100	3,00	300,00
35	<b> Cenoura</b> – lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	50	3,00	150,00
36	<b>Cereal matinal - flocos de milho com açúcar</b> - Caixa com 300 g. A embalagem deve estar devidamente lacrada, intacta, não deve estar amassada ou rasgada. Composição: Milho, açúcar, malte, sal, ácido ascórbico e ascorbato de sódio (vitamina C), niacina, ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), palmitato de retinol (vitamina A), maltodextrina, cianocobalamina (vitamina B12), colecalciferol (vitamina D), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) e folacina (ácido fólico). Prazo de validade deve ser maior que 6 meses a partir da data de entrega. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	30	10,00	300,00
37	<b>Chás</b> - Chás sabores: ENDRO (Anethum graveolens), ERVA DOCE (Pimpinela Anisum), Camomila Flor (Matricaria Chamomila) vegetal dessecado, peso líquido 15g , 100% natural. A embalagem deve ser de polietileno transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega Deve conter informações nutricionais. Indústria brasileira. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	90	2,00	180,00
38	<b>Chuchu</b> – 1ª qualidade, firme, sem manchas, perfurações, rachaduras, bolores ou vestígios de insetos. Polpa íntegra, não amolecida ou murcha, sem manchas, coloração e umidade característica. Grau médio de amadurecimento. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de</b>	Kg	80	2,30	184,00

	<b>Alimentação Escolar.</b>				
39	<b>Coco ralado desidratado</b> - Deve constar na embalagem as seguintes características: Coco ralado, desidratado, parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, pacote de 100g. Acondicionado em embalagem aluminizada, bem vedado, intacto. Deverá conter data de fabricação, lote do produto e prazo de validade de no mínimo 04 meses apartir da entrega. Industria brasileira, com registro no órgão competente. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	40	3,50	140,00
40	<b>Colorau</b> – Colorífico em pó fino, de coloração avermelhada e sem presença de sujidade ou materiais estranhos, embalagem de polietileno, transparente, resistente. Produto obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: farinha de milho, óleo de soja, sal e pasta de urucum. Deverá conter validade de 06 a 12 meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e data de validade. Entregue em pacotes de 500g. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	60	4,00	240,00
41	<b>Couve flor</b> - Tamanho médio a grande, de 1ª qualidade. Devem estar intactos, firmes, frescos, sem manchas, bolores, machucados, danos superficiais, não pode ter a presença de substancias estranhas ou organismos vivos. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	60	3,50	210,00
42	<b>Cravo da índia</b> - Produto alimentício, constituído por botões florais, limpos e sãos. Deve apresentar aspecto e cor características do produto, cheiro fortemente aromático de cravo da índia. Ausente de sujidade e contaminações físicas. Embalagens plásticas, integras e vedadas hermeticamente com <b>peso líquido de 12 gramas</b> . Rotulagem contendo, indicações do fabricante, peso, ingrediente, data de fabricação, validade e lote. Informação Nutricional deverá conter: 5g/porção (1 ½ colheres de sopa), valor energético 16 kcal/84 Kj, carboidratos 3g, gorduras 1g, Sódio 12 mg. Não contém quantidades significativas de proteínas e não contém glúten. Registro no órgão competente. Industria Brasileira. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	25	2,30	57,50
43	<b>Cuca panificada recheada</b> – Produzida de forma artesanal, de 1ª qualidade, com recheio de sabores diversos, tamanho médio para 12 a 14 pedaços. Íntegra e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos produtos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Produzida no máximo um dia antes da entrega. A embalagem deve ser plástico transparente e atóxico específica para alimentos,	Und	120	9,00	1.080,00

	contendo peso, data de fabricação, prazo de validade, e a informação nutricional de acordo com a legislação vigente. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
44	<b>Doce de frutas cremoso</b> – em embalagens plásticas de polietileno resistente ou de vidro, atóxica, íntegra e com lacre de proteção, contendo 1 kg em cada unidade. Composição 100% polpa de fruta e no mínimo 90% de açúcar para cada kg de fruta. Sem aditivos químicos e conservantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. A validade superior a três meses a partir da data de entrega. Sabores: uva, figo, morango e abóbora com coco. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	30	9,00	270,00
45	<b>Ervilha em conserva</b> – 100% natural, embalagem plástica contendo 300g, <u>CONGELADA</u> . Com sistema IQF de congelamento, 100% natural. Características organolépticas: cor verde, odor e sabor característico do produto e textura macia. A embalagem deve constar, data de fabricação e validade. A embalagem deverá conter informações nutricionais, data de fabricação, validade e lote do produto. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	80	2,00	160,00
46	<b>Extrato de tomate</b> - Embalagem de 520g. De boa qualidade, em embalagem resistente e íntegra, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, contendo tabela nutricional. Apresentando cor vermelha, odor e sabor próprio. Ingredientes: tomate e sal. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	80	3,50	280,00
47	<b>Farinha de arroz</b> - Embalagem de 1 kg, sem glúten e recomendada para celíacos. Ingredientes: farinha de arroz. Com informações nutricionais por 80g (1 1/2x) valor energético 179 kcal; carboidratos 39g; proteínas 4,1g; gorduras totais 0,7g; gordura saturada 0,5g; gordura trans 0g; fibras 0g e sódio 0mg. Entregue em embalagem plástica, em perfeitas condições. Data de fabricação data de validade e lote. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	05	4,00	20,00
48	<b>Farinha de milho</b> – Fubá de milho fino. Pacotes de 1kg. Composição 100% milho, ferro, ácido fólico. Cor amarela, não pré-cozido, em embalagens plásticas, transparente, resistente, com solda íntegra e reforçada. Com data de fabricação recente e prazo de validade. Informações nutricionais em porção de 50g (1/2x) deve conter: valor calórico 177 kcal; carboidratos 39g; proteínas de 3,6g; gorduras totais 1g; gorduras saturadas e trans 0g; fibra alimentar 2,3g; sódio 0mg; ferro 2,1mg; ácido fólico 75ug. Indústria Brasileira. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	120	3,00	360,00

49	<b>Farinha de rosca</b> - Em pacote de 500g, contendo farinha de rosca fina. Não deverá apresentar odor forte e intenso, além de coloração anormal. Validade mínima de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, sal e fermento. Marcas de referencia: Pinduca, Yoki, Sinhá. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	15	7,50	112,50
50	<b>Farinha de trigo especial</b> – Tipo I. Pacotes de 5Kg, fortificada com ferro e ácido fólico. Contendo 100% trigo, glúten natural de trigo, sem aditivo químico. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. O rótulos deve conter as instruções de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses, lote do produto e tabela com informações nutricionais. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar..</b>	Und.	180	14,00	2.520,00
51	<b>Farinha de trigo integral</b> - Farinha de Trigo integral em pacote de 1 kg. Fortificada com ferro e ácido fólico. Contendo 100% trigo integral, glúten natural de trigo, sem aditivo químico. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. O rótulos deve conter as instruções de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses, lote do produto e tabela com informações nutricionais. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	20	3,50	70,00
52	<b>Farinha láctea</b> - Em pacote de 230g. Ingredientes: farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais (vitamina C, ferro, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitaminas B1, B2, B6, A, ácido fólico, vitamina D e vitamina B12) e aromatizantes. Conter glúten. Deverá constar SIF. Data de fabricação, validade e lote do produto. Com informações nutricionais por porção de 30g ou 4 colheres de sopa, valor energético 123 kcal; carboidratos 23g; proteínas 3,9g; gorduras totais 2,2g; gorduras saturadas 0,7g; gordura trans e fibras 0g; sódio 43mg; Validade mínima de 6 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação, validade, lote. Marcas de referência: Nestle, Vitalon. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	30	5,60	168,00
53	<b>Feijão preto</b> – Pacote de 01 kg, feijão classe preto,	Und.	80	8,00	640,00

	grupo/tipo I, 100% feijão preto ( <i>Phaseolus vulgaris L.</i> ), de safra nova. Constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos diformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A embalagem deverá ser de plástico, transparente e atóxico, resistente, com solda reforçada e íntegra, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e acondicionados em fardos lacrados. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. A embalagem deverá apresentar lote do produto e Registro no órgão competente. Deve ser entregue em fardos com 30 pacotes de 01 kg. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
54	<b>Fermento em pó químico</b> – O produto deverá apresentar as seguintes características: fermento químico, em pó, para elaboração de bolos. Lata de 250g gramas. Deverá conter vedação entre a tampa e o produto. A embalagem deverá estar intacta, sem ferrugem/ amassada e/ou vazamento. Com data de fabricação, lote do produto e prazo de validade de no mínimo 04 meses. Não deverá conter glúten. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Com tampa medidora. Indústria Brasileira e com registro nos órgãos competentes. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	50	6,00	300,00
55	<b>Filé de peixe</b> – Filé de tilápia de água doce, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha. Fatiados em bifés de 80 a 100 g. Congelados, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características organolépticas. Deverá ser acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente. Isento de sujidades e/ou ação de micro-organismos. Em pacotes de 1 Kg devidamente selados, com data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega, marca, lote e registro de inspeção estadual ou federal. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	30	27,00	810,00
56	<b>Gelatina</b> – Em pó de <i>diversos sabores</i> , embalagem de polietileno, contendo 1 kg. Ingredientes: Açúcar cristal, gelatina em pó comestível, acidulante (ácido fumárico), sal, aromatizante (aroma natural do sabor), e corantes artificiais amarelo tartrazina, amarelo crepúsculo, azul indigotina. Rendimento deverá ser de 63 porções de 100g. Informação nutricional: em porção de 20g (2 colheres de sopa) deve conter: valor energético 75 kcal; carboidratos 17g dos quais açúcares 17g; proteínas 1,6g; sódio 71mg. Não conter glúten. Acondicionada em sacos	Und.	40	15,50	620,00

	plásticos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas limpas, íntegras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
57	<b>Laranja</b> – Características Gerais: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Deve ser fresca, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	400	2,80	1.120,00
58	<b>Leite longa vida integral</b> – Leite integral 1 litro, fluido processado pelo sistema UHT. Embalagem tetra pak de 1 litro. Deverá trazer as informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Não deverá apresentar sujidades, corpos estranhos, cor não característica, sabor ácido intenso. Prazo de validade máximo 120 dias. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	1.400	2,90	4.060,00
59	<b>Lentilha</b> – Tipo 1, classe misturada, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. Com marca registrada. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Indústria brasileira. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	60	8,00	480,00
60	<b>Limão in natura</b> – Características Gerais: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve ser fresco, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionados em caixas adequadamente	Kg	25	7,00	175,00

	higienizadas. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
61	<b>Linguixa frescal</b> – ingredientes: Carne suína, gordura suína, água, proteína de soja, sal, açúcar, especiarias: noz moscada, pimenta vermelha e pimenta branca, aromas naturais de: pimenta do reino, alho e carne bovina, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451 i), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservantes: nitrito de sódio (INS 250), nitrato de sódio (INS 251), corantes naturais: caramelo I (INS 150a) e carmim de cochonilha (INS 120).Embalada a vácuo em plástico transparente com a data de validade e inspeção de sif, embalagem de 1 kg, e cada gomo de 50g. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	40	14,00	560,00
62	<b>Louro:</b> Em folha seca, obtido de espécies vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Ingredientes: Louro. Não conter Glúten. Com tabela de informação nutricional. A embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote do produto. Peso de 8 g. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	20	1,25	25,00
63	<b>Maçã fugi ou gala</b> – Categoria 1, ou seja, as frutas deverão ser fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de defeitos muito leves, que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato. Com polpa intacta e firme, apresentando, tamanho e coloração uniforme. Não deverá conter manchas, pancadas, bolores, sujidades, ferrugem, sardas e/ou granizadas, murchas, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, com coloração própria, livres de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. Acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. Tamanho de 100 a 125, encarteladas. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	650	6,00	3.900,00
64	<b>Macarrão caseiro</b> – com ovos, feito de forma artesanal, produção em padaria e utilizando produtos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nas massas industrializadas. As embalagens devem ser de 1 kg e ser de plástico transparente e fechado. Entregue sob refrigeração, com informação nutricional do produto e com	Kg	50	10,00	500,00

	data de fabricação recente.				
65	<b>Macarrão sem glúten</b> – macarrão de arroz sem glúten. Elaborado sem produtos que contenham glúten e trigo. Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante E471, ovo, corantes naturais cúrcuma e urucum. Embalagem de 500 gramas, contendo peso identificado, rótulo de informação nutricional, data de fabricação e validade. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	02	10,00	20,00
66	<b>Mamão formosa doce</b> – Com 80 a 90% de maturação, classificado tipo exportação. Íntegro, sem manchas e mofo, sem rupturas e/ou pancadas na casca, devem apresentar características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, ou seja, com brilho livre de sujidades, com coloração própria, livres de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de resíduos de fertilizantes. Deverá ser embalado individualmente em sacos específicos para este fim. No pacote deverá estar impresso a informação nutricional e dados do fornecedor. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	600	5,50	3.300,00
67	<b>Mandioca</b> – frescas descascadas e limpas, 1ª qualidade, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. Livre de danos fisiológicos e fungos. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	100	5,50	550,00
68	<b>Manga</b> - Características Gerais: de forma alongada, ovóide ou arredondada, casca esverdeada com manchas amarelas ou róseas quando maduro. Polpa carnosa, succulenta comestível, de coloração amarela ou amarelo alaranjado, podendo ser fibrosa conforme algumas variedades. Fruta com polpa firme, intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	350	3,50	1.225,00
69	<b>Margarina</b> – Produto obtido de óleos vegetais líquidos hidrogenados, com sal, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada com no mínimo 65% de lipídios. Embalagem intacta em potes de polietileno contendo 500 g. Prazo de validade mínimo 6 meses. Data de fabricação máximo de 30 dias. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	70	5,00	350,00
70	<b>Massa fina para sopa</b> – ingredientes: sêmola de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	30	4,50	135,00



71	<b>Massa integral para pizza</b> – a base de farinha de trigo e farinha integral, fabricada em padaria, com espessura de 2 cm, formato redondo com aproximadamente 30 cm de diâmetro, fresca com aspecto e odor agradável, mantida sob refrigeração entregue pré assada recoberta com papel filme. A embalagem deverá conter rótulo com nome do fornecedor, peso identificado, data de fabricação e validade e informação nutricional do produto. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	150	5,00	750,00
72	<b>Massa para lasanha</b> – espessura fina, fresca, produzida em padaria, com aspecto e odor agradável, acondicionado em embalagens apropriadas. Entregue sob refrigeração. A embalagem deverá conter rótulo com nome do fornecedor, peso identificado, data de fabricação e validade e informação nutricional do produto. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	50	12,00	600,00
73	<b>Massa para pastel</b> – tamanho médio, espessura fina, fresca, de 1ª qualidade, produzida em padaria, com aspecto e odor agradável, acondicionada em embalagens apropriadas com rótulo de identificação, tabela e informação nutricional e data de validade e fabricação. Entregue sob refrigeração conforme cronograma da Alimentação Escolar. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	2.500	0,35	875,00
74	<b>Mel de abelha</b> – natural, puro, sem conservantes e aditivos. Embalagem de 1 kg em potes de plástico ou de vidro. Produto sem a presença de edulcorantes, aromatizantes, conservantes, corantes, espessantes ou sintéticos bem como corretivos de acidez. Produto registrado no Ministério da Agricultura, inspecionado. Deve constar tabela de informação nutricional e todas as informações obrigatórias da embalagem, data de fabricação máxima 60 dias anteriores ao ato da entrega e prazo de validade de 11 meses da data de entrega do produto. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	15	26,00	390,00
75	<b>Melado de cana</b> – melado batido, fresco, de 1ª qualidade. Produto registrado no Ministério da Agricultura, inspecionado. Deve constar tabela de informação nutricional, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, com mínimo de 06 meses. Embalagem contendo 1kg, confeccionada em material plástico. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	30	13,00	390,00
76	<b>Melancia</b> – Características Gerais: De Primeira qualidade, pesando 10 kg cada fruto. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, livre de resíduos de fertilizantes. Aspecto característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras. Devem ser frescas e uniformes, cor e sabor	Kg	600	1,40	840,00

	próprios da espécie. A polpa deve estar intacta e firme. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
77	<b>Melão comum ou Pingo de Mel</b> - De Primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	50	6,00	300,00
78	<b>Milho para pipoca</b> - acondicionado em embalagem plástica, pacote com 500 gramas, 1ª qualidade.	Und.	15	4,00	60,00
79	<b>Milho verde em conserva</b> - Em sachet, linha profissional, embalagem contendo peso líq. 3 kg e peso drenado 2 kg, altura (mm) 350, comprimento (mm) 120, largura (mm) 240. Características organolépticas: cor amarela, odor e sabor característico do produto e textura macia. O sachê não poderá ser rompido. Na embalagem deve constar, data de fabricação e validade. Informações nutricionais: Porção de 130g (1 xícara de chá) deverá conter: Carboidratos 25 g; Fibra alimentar 1,3g; Gorduras saturadas 0g; Gorduras totais 0,7g; Gorduras Trans 0g; Proteínas 2,9g; Sódio 505,1 mg; Valor energético 117 kcal = 491 kJ. Prazo de validade 24 meses a partir da entrega. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	100	18,00	1.800,00
80	<b>Mini pizza</b> - Pré -assada e congelada de frango, mussarela, molho, milho verde, orégano. Ingredientes da massa: farinha de trigo, gordura hydrogenada, fermento, açúcar e sal. Embalagem acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e fechado, cada unidade deverá ter aproximadamente 100g, com data de fabricação e validade. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	300	1,00	300,00
81	<b>Morango in natura</b> - de primeira qualidade, embalagem em bandeja de plástico transparente, apresentando grau médio de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, contendo aproximadamente 300 a 500 gramas por bandeja.	Kg	30	16,00	480,00
82	<b>Mortadela de frango</b> - fatiada ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, amido, pele de ave, proteína de soja, sal, especiarias, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: polifosfato de sódio (INS 421i), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250). Embalagem de 200g cada porção de 40g. embalado e vácuo. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do</b>	Kg	90	10,00	900,00

<b>Setor de Alimentação Escolar.</b>					
83	<b>Óleo de soja</b> – Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafas pet, contendo 900 ml, limpas bem lacradas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e registro no Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	110	4,00	440,00
84	<b>Orégano desidratado</b> - Embalagem com 15g - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	25	1,75	43,75
85	<b>Ovo de galinha</b> - Ovos de galinha caipira, vermelhos, médios, fresco, casca firme, intacta, lisa e limpa. Não deve apresentar rachadura/trincado. Deve ser entregue em embalagem de dúzia (12 ovos), em caixa atóxica. Deverá estar devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Possuir registro nos órgãos de Inspeção sanitária. Validade de no mínimo 15 dias a partir da entrega do produto. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Dúzia	170	5,50	935,00
86	<b>Pão de forma fatiado</b> – Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. A embalagem deverá conter nome do produto, informação nutricional, com data de fabricação recente e validade do produto. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	70	6,00	420,00
87	<b>Pão de cachorro quente</b> - Ingredientes: farinha de trigo especial, gordura vegetal, água, açúcar, sal, fermento biológico. Cada unidade contendo 50 gramas aproximadamente, com tamanho regular, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, não amassado, murcho e umedecido. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação com no máximo 2 dias antes da entrega, prazo de validade e informações nutricionais. <b>Entrega conforme</b>	Und	1.500	0,65	975,00

	<b>solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
88	<b>Pão francês</b> – De leite, cada unidade contendo 50 gramas aproximadamente, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Acondicionado em embalagem plástica especial para alimentos, transparente, resistente, íntegra e especial para alimentos. Data de produção do dia da entrega. Isento de mofos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e validade, quantidade do produto e fornecedor. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	2.300	0,50	1.150,00
89	<b>Pão mini para hot dog</b> - Pão com massa de farinha de trigo, enriquecida com ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico, estabilizantes. Não deve apresentar tamanho irregular, e deve estar com massa íntegra e sem amassamento, queimaduras ou manchas escuras no produto. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com no máximo 20 unidades de aproximadamente 25g a unidade. O pacote deverá estar fechado e com rótulo de informação nutricional do produto, com data de fabricação com no máximo 1 dias anterior ao dia da entrega. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	1.000	0,40	400,00
90	<b>Peito de frango</b> – Sem osso e sem pele, congelado, em embalagens plásticas resistentes, transparentes. Pacotes com 1 Kg cada. Com aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabores próprios, com ausência de sujidades. Com inspeção Municipal, Estadual ou Federal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, prazo de validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	180	12,00	2.160,00
91	<b>Pepino in natura</b> - frutos colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol. Frutos frescos acondicionados. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	130	2,50	325,00
92	<b>Pêra nacional</b> - tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, especial, deve ser doce e succulenta, não deverá estar verde nem totalmente madura. Não pode conter fruta com sarda, e/ou granizadas, devem ser sãs, sem rupturas e/ou pancadas na casca. Acondicionada em embalagem própria para alimentos. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	50	7,00	350,00
93	<b>Pimentão</b> – Firme, intacto, com coloração e tamanho	Kg	25	6,00	150,00

	uniformes típicos da variedade. O pimentão deverá ser médio, possuir comprimento maior ou igual a 10 cm. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deve estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades, ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
94	<b>Pó para pudim</b> - Para uso de sobremesa. Embalagem de 1 kg com rendimento de 68 porções de 80 g, nos sabores diversos (baunilha, chocolate, caramelo e morango). Ingredientes: açúcar, amido de milho (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sal, edulcorantes ciclamato de sódio, acessulfame de potássio, sacarina sódica e aspartame, espessante carragena, aromatizante e corantes artificiais). Não conter glúten. Informação nutricional com base em porção de 11 g (1 colher de sopa): valor energético 41 kcal; carboidratos 10 g dos quais 5,8 g de açúcares; sódio 23 mg. Deve constar na embalagem data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega, lote do produto. A embalagem deve estar lacrada e não amassada. Marcas de referência: Dr. OETKER, APTI, ROYAL. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	40	13,00	520,00
95	<b>Polvilho azedo</b> – Sem glúten, 100% mandioca e deve estar IMPRESSO NA EMBALAGEM.. Produto livre de substância terrosas, parasitas, larvas e detritos de animais ou vegetais. Embalagem de 0,500g, polietileno atóxico, com data de fabricação e prazo de validade, deverá estar íntegro, sem rupturas, pacotes limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deve conter informação nutricional e registro nos órgãos competentes. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	100	4,00	400,00
96	<b>Queijo mussarela</b> – Queijo, tipo mussarela, de 1ª qualidade, entregue em embalagens de 2 kg com ingredientes de leite, conservação 0 a10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro.	Kg	140	22,50	3.150,00

	Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
97	<b>Repolho</b> – Verde, liso fresco, tamanho médio de 1,5 a 2 kg e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Kg	90	1,10	99,00
98	<b>Rúcula</b> – fresca, limpa, nova 1ª qualidade, as folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas, acondicionada em embalagens específicas para alimentos. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	50	2,00	100,00
99	<b>Sagu</b> – Pacote de 500 g, produto fabricado com amido de mandioca, tipo 1, selecionado, classe pérola. De safra recente. Composição: 100% mandioca. Em embalagem plástica intacta, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Com data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Informação nutricional em porção de 30 g (2 colheres de sopa) deverá conter: valor energético 150 kcal; carboidratos 26 g; proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio 0 g/mg Não conter glúten. Marcas de referência: YOKI, LAGES, BLUE VILLE. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	80	3,50	280,00
100	<b>Sal refinado</b> – iodado refinado. Pacote de 1kg, entregue saco plástico transparente, resistente, não deve apresentar sujidades e umidade. Embalagem deve apresentar data de fabricação e data de validade e tabela nutricional. Ingredientes: sal refinado extra, iodato de potássio. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und.	40	1,50	60,00
101	<b>Tempero verde</b> – Salsa e cebolinha, hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade; limpa, de coloração uniforme; isentos de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. Não devendo apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Acondicionada em embalagens plásticas, transparente e atóxica, maços de 200g. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	60	2,10	126,00
102	<b>Tomate</b> – paulista, grau médio de amadurecimento (colorido), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. De 1ª qualidade, não deverá ter frutos estragados. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passados e feridos. Os produtos deveram estar fresco, isento de substancias terrosas,	Kg	120	4,50	540,00

	sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, contendo 1 kg em cada pacote, resistente com etiquetas constando o fornecedor. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>				
103	<b>Uva Rubi ou Itália</b> – os cachos não podem conter manchas, devem estar bem cheios, com bagas firmes lisas, de cor e tamanho apropriados para a variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade.	Kg	20	12,00	240,00
104	<b>Vinagre de maçã</b> - De maçã. Em embalagem de plástico lacrada com 750 ml. Composição: fermentado acético de maçã hidratado, com acidez de 4,2 %. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Deve constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade, lote do produto, nome e/ou marca e ingredientes. Marcas de referência: KOLLER, CASTELO, CHEMIM. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	25	3,00	75,00
105	<b>Vinagre de vinho</b> – De vinho tinto, acondicionado em frasco plástico lacrado com 750 ml, com acidez de 4,2 %. Composição: fermentado acético de vinho tinto, água e conservador INS 224. Deve constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade, lote do produto, nome e/ou marca e ingredientes. Marcas de referência: KOLLER, CHEMIM, ROSSONI. <b>Entrega conforme solicitação/ cronograma do Setor de Alimentação Escolar.</b>	Und	45	4,00	180,00
				<b>TOTAL</b>	<b>75.362,25</b>

**1.2** - Os produtos serão avaliados no momento da entrega pelo fiscal do contrato ou pessoa designada pelo mesmo, sendo que a administração recusará os produtos que não atendam as exigências mínimas de qualidade.

**1.3** Os valores estipulados no objeto são considerados valores máximos, sendo que a empresa proponente que apresentar valor superior ao estipulado no objeto estará desclassificada.

**1.4** As empresas deverão apresentar, obrigatoriamente e pormenorizado, relação dos valores unitários de cada item.

**1.5** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações que deles poderão advir facultando-se a realização de licitação específica para o objeto pretendido, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência na contratação em igualdade de condições, nos termos do art. 15, parágrafo 4º da Lei nº. 8.666/93.

## **2 - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**2.1** Poderão participar deste Pregão às pessoas físicas e jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital.

**2.2** Não poderão participar da presente licitação as interessadas que se encontrarem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, punidas com suspensão de licitar ou contratar com a Administração Municipal, ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**2.3** A participação neste certame implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

### **3 - DA ENTREGA DOS ENVELOPES**

**3.1** Dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” e “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”.

**3.1.1** Os envelopes “Proposta Comercial” e “Documentação de habilitação” deverão estar devidamente fechados e entregues ao **Pregoeiro**, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço data e horários especificados abaixo:

LOCAL: Rua São Luiz 210- Centro – CEP 89879-000 - Setor de Licitações – São Miguel da Boa Vista/SC.

DATA: 27/01/2017.

HORÁRIO: 08:00 hs.

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

**3.1.3** Os conjuntos de documentos relativos à Proposta de Preços e à Habilitação deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados, e identificados com a razão social da licitante, o número e o título do conteúdo (“Proposta de Comercial” ou “Documentos de Habilitação”), no envelope contendo a Proposta deverá conter o número do item a ser cotado pela empresa, na forma dos incisos I e II a seguir:

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

ENVELOPE Nº. 001 (PROPOSTA COMERCIAL)  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA/SC  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 07/2017.  
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL – Registro de Preço.  
LICITANTE: .....  
CNPJ/CPF: .....  
ABERTURA: 27/01/2017. HORA: 09:00h.

II - Envelope contendo os Documentos de Habilitação:

ENVELOPE Nº. 002 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA/SC  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 07/2017.  
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL – Registro de Preço.  
LICITANTE: .....  
CNPJ/CPF: .....  
ABERTURA: 27/01/2017. HORA: 09:00 hs.

**3.2** Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados: a) ou no original; b) ou por cópia com autenticação procedida por tabelião, pelo Pregoeiro ou por servidor integrante da Equipe de Apoio ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de São Miguel da Boa Vista/SC; c) ou pela juntada da(s) folha(s) de órgão da imprensa oficial onde tenha(m) sido publicado(s).

**3.3** Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos



referentes à proposta de preços e à habilitação e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil.

**3.4** A autenticação, quando feita pelo Pregoeiro ou por servidor integrante da Equipe de Apoio ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de São Miguel da Boa Vista/SC, será efetuada, em horário de expediente, no setor de Compras/Licitações até um dia anterior à data estipulada para a abertura do certame.

**3.5** O CNPJ indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer os bens, objeto da presente licitação.

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

**3.7** Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolizando o pedido até dois dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no endereço discriminado no item 3.1.1 deste Edital, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**3.8** Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades, supostamente, existentes no Edital, até o segundo dia útil que anteceder à data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

**3.9** A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ele pertinente.

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

#### **4 - DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE N°. 001)**

**4.1** O envelope “Proposta de Preços” deverá conter a proposta de preços do licitante, que deverá atender aos seguintes requisitos:

I - A proposta deverá estar comprovadamente subscrita pelo representante legal da empresa, e deverá ser apresentada sob o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, sendo emitida **obrigatoriamente em formato digital através de fornecida em “disco rígido”, “CDs” de todos os itens cotados compatível com o programa utilizado pelo setor de compras, (Sistema Betha), versão mínima 2.023, sendo acompanhada por uma via impressa, assinada e carimbada em seu final pelo representante legal, e rubricada nas demais folhas, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e acondicionadas em envelope opaco e lacrado de forma a não permitir sua violação.** A solicitação do arquivo Betha dar-se-á no e-mail [compras@saomigueldaboavista.sc.gov.br](mailto:compras@saomigueldaboavista.sc.gov.br) devendo ser identificada, constando telefone para contato, e-mail, Razão Social, endereço, CNPJ, conforme modelo constante no ANEXO III, para que possam ser informadas eventuais alterações no processo. O programa Betha Auto Cotação está disponível para download no site da Prefeitura Municipal de São Miguel da Boa Vista/SC, no sítio eletrônico <http://www.saomigueldaboavista.sc.gov.br>.

II - Os preços propostos completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, prestação de assistência técnica, manutenção, reposição de peças, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado, constantes da proposta;

III - Constar prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias correntes, a contar da

data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa será considerado como tal;

IV - Conter marca e preço unitário por item, com, no máximo, 2 (duas) casas após a vírgula;

**4.2** Os preços propostos por escrito serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**4.3** A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

**4.4** Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

**4.5** A Proposta de Preços será considerada completa abrangendo todos os custos dos materiais necessários à entrega do objeto em perfeitas condições de uso.

**4.6** Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório.

## **5 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº. 2)**

**5.1** O envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter: ANEXO I.

**5.2** As empresas enquadradas nos regimes de ME, e EPP, com alguma restrição nos documentos fiscais deverão apresentar junto do credenciamento a solicitação de abertura de prazo para regularização conforme lei pertinente, sob pena de inabilitação no caso da empresa não manifestar formalmente a abertura de prazo.

## **6 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

**6.1** Antes do início da sessão, os representantes das interessadas em participar do certame que pretendam ofertar lances, ou apenas acompanhar a licitação, com poderes gerais de representação, porém sem poderes para ofertar lances, deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro, devidamente munidos de documentos que os credenciem a participar desta licitação, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais, se for o caso, nos termos previstos pelo inciso IV, do artigo 11, do Decreto nº. 3.555/2000.

**6.2** Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir no procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.

**6.3** Por credenciamento entende-se a apresentação dos seguintes documentos:

I – Cópia autenticada do Documento Oficial de Identidade com foto;

II - Procuração por instrumento público ou particular, nesta hipótese, com firma reconhecida como autêntica por tabelião e em ambos os casos acompanhada de cópia do ato de investidura do outorgante (atos constitutivos da pessoa jurídica, ata de eleição do outorgante, etc.), que comprove a capacidade de representação, inclusive com outorga de poderes para, na forma da lei, formular ofertas e lances de preços, se for o caso, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da licitante.

III – Cópia autenticada dos Atos constitutivos da pessoa jurídica ou Estatuto, atos comprobatórios de eleição, declaração de firma individual, etc., conforme o caso.

IV – conforme Lei Complementar nº. 123 de 15/12/2006, as empresas enquadradas no estatuto da

Microempresa e Empresa de Pequeno porte, devem apresentar documentos que comprovem o enquadramento destas, exemplo: certidão simplificada da junta comercial expedida há no máximo 120 dias. Caso a licitante não apresente tais documentos de comprovação do enquadramento de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte no ato do credenciamento (mesmo que estiver enquadrada), perderá automaticamente o direito de fazer uso das vantagens da Lei Complementar nº. 123 de 15/12/2006, quanto à regularidade fiscal e direito de preferência.

**6.3.1** Estes documentos (originais ou cópias) deverão ser apresentados antes do início da sessão do Pregão. No caso de cópias, as mesmas deverão ser autenticadas por tabelião, ou pelo Pregoeiro, ou por servidor integrante da Equipe de Apoio ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de São Miguel da Boa Vista/SC, à vista do original.

**6.4** A não apresentação ou incorreção insanável de quaisquer documentos para tanto exigidos impossibilitará o credenciamento e, de consequência, impedirá a prática de qualquer ato inerente ao certame pela pessoa que não o obteve.

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

**6.6** Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

## **7 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES**

**7.1** No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos representantes de todas as licitantes, devidamente credenciados, e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o Pregoeiro, que dirigirá a sessão, receberá, em envelopes devidamente fechados, a documentação exigida para Proposta de Preços e Habilitação, admitindo-se, contudo, a entrega por pessoas não credenciadas, sendo registrados em ata os nomes das licitantes.

**7.1.1** A empresa poderá enviar sua proposta e documentação por meio de entrega postal, desde que envie fora dos envelopes às declarações exigidas nos anexos com assinatura reconhecida do representante legal da empresa, e cópia autenticada ato constitutivo ou estatuto, caso contrário será desclassificado.

**7.2** Após recebidos os documentos pelo Pregoeiro na forma do subitem 7.1 e dado início à abertura dos envelopes, não mais serão admitidas novas licitantes ao certame.

**7.3** Serão abertos, primeiramente, os envelopes contendo as propostas de preço, sendo feita sua conferência e rubrica, pelo pregoeiro.

**7.4** Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

## **8 - DO JULGAMENTO**

**8.1** Divisões por etapas para ordenamento dos trabalhos

**8.1.1** O julgamento da licitação será dividido em duas etapas (proposta de preços e habilitação), e obedecerá ao critério do Menor Preço por item:

I – a etapa de classificação de preços, que compreenderá a ordenação das propostas de todas as licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, oferta de lances verbais das licitantes classificadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao objeto e valor;

II – a etapa de habilitação, declaração do licitante vencedor e adjudicação, que compreenderá a verificação e análise dos documentos apresentados no envelope “Documentos de Habilitação” do licitante classificado em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente Edital, esta etapa compreenderá também a declaração da licitante vencedora do certame e a adjudicação.

## **8.2 Etapa de Classificação de Preços.**

**8.2.1** Serão abertos os envelopes “Proposta de Preços” de todas as licitantes.

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

**8.2.3** O Pregoeiro fará a ordenação dos valores das propostas, em ordem crescente, de todas as licitantes.

**8.2.4** O Pregoeiro classificará a licitante da proposta de menor preço e aquelas licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.

**8.2.4.1** O valor máximo, em Reais (R\$), das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 8.2.4, será o valor da proposta válida de menor preço.

**8.2.5** Quando não houver, pelo menos, três propostas escritas de preços classificadas conforme o subitem 8.2.4, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

**8.2.6** Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos representantes das licitantes classificadas, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

**8.2.7** O Pregoeiro convidará os representantes das licitantes classificadas a apresentar, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada com o maior preço, prosseguindo sequencialmente, em ordem decrescente de valor.

**8.2.8** Caso não mais se realizem lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço.

I – neste momento o pregoeiro terá conhecimento das licitantes que apresentaram documentação no credenciamento e estão enquadradas no Regime de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, e que apresentaram proposta final em até 05% (cinco por cento) superior a melhor proposta, terão o direito de preferência para ofertar uma proposta inferior à proposta melhor classificada. O Pregoeiro abrirá prazo para as referidas ME e EPP apresentarem proposta final.

**8.2.9** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva.

**8.2.10** Caso não se realize nenhum lance verbal, será verificado a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

**8.2.11** Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

**8.2.12** Se a oferta não for aceitável, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

**8.2.13** Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão.

**8.2.14** Nas situações previstas nos subitens 8.2.8, 8.2.11 e 8.3.4, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido preço melhor.

**8.2.15** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

**8.2.16** Será desclassificada a proposta que contiver preço ou entrega dos serviços condicionada a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

**8.3** Etapa de **Habilitação**, Declaração da Licitante Vencedora e Adjudicação.

**8.3.1** Efetuados os procedimentos previstos, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos de Habilitação" desta licitante.

**8.3.2** Os licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitados; salvo as licitantes que apresentaram documentação no credenciamento e estão enquadradas no Regime de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, terão um prazo de 05 (dias) podendo ser prorrogado por igual período a critério da administração Pública, para apresentar nova comprovação de regularidade fiscal exigida no edita.

**8.3.3** Constatado o atendimento das exigências previstas pelo Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pelo próprio Pregoeiro, na hipótese da inexistência de recursos, e pela autoridade titular do órgão promotor do certame, na hipótese da existência de recursos.

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

**8.3.5** Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará os licitantes credenciados, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pelo Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e pelo representante(s) credenciado(s) da(s) licitante(s) ainda presente(s) à sessão.

**8.3.6** Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja retirada a nota de empenho e/ou assinado o contrato pela licitante vencedora. Após esse fato, ficarão por vinte dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

## **9. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**9.1** Em não sendo interposto recurso, caberá ao Pregoeiro adjudicar o objeto à(s) licitante(s) vencedora(s) e encaminhar o processo à Autoridade competente para a sua homologação.

**9.2** Caso haja recurso, a adjudicação do objeto à(s) licitante(s) vencedora(s) e a homologação do processo efetuada pela Autoridade competente, somente após apreciação pelo pregoeiro sobre o mesmo.

**9.3** Homologado o resultado pelo Município, e comunicado à proponente vencedora e aos demais licitantes que concordaram em assinar a Ata de Registro de Preços nas mesmas condições do primeiro colocado, terão um prazo máximo de 02 (dois) dias para comparecer no Departamento de Compras desta Prefeitura para assinar a referida Ata.

**9.3.1** Poderão ser registradas todas as empresas que manifestarem interesse em assinar a Ata com mesmo preço e mesmas condições do primeiro colocado, observando-se o seguinte:

- a) Os fornecedores ficarão disponíveis durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços;
- b) Quando das contratações decorrentes do Registro de Preços será respeitada a ordem de classificação das empresas constantes na Ata.

**9.3.2** Os demais fornecedores serão classificados neste processo, em ordem decrescente de preço proposto e poderão ser convocados para compor a Ata de Registro de Preços, nos casos previstos neste Edital e na Ata dele decorrente.

**9.4** A recusa injustificada do detentor do preço registrado em assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidas, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas neste edital e seus anexos.

**9.4.1** Nas hipóteses de recusa do(s) adjudicatário(s) em firmar a Ata de Registro de Preços, a autoridade competente poderá convocar os demais licitantes para assinarem a Ata, observada a ordem de classificação e os procedimentos de habilitação referidos no presente Edital, atendendo ao disposto no art. 4º, inciso XXIII da Lei nº. 10.520/2002.

**9.5** No caso do licitante vencedor não apresentar situação regular no ato das solicitações, sem prejuízo das sanções cabíveis, serão convocados os licitantes remanescentes na seguinte ordem:

- a) As empresas que, na sessão do Pregão, assinaram a Ata de Registro de Preços nas mesmas condições do primeiro colocado;
- b) Na ausência, impossibilidade ou recusa das empresas nas condições da alínea anterior, as que vierem a assinar a Ata de Registro de Preços, quando convocadas.

**9.6** A critério do Município, quando a quantidade do primeiro colocado não for suficiente para atender a demanda estimada, e desde que se trate de objetos de qualidade ou desempenho superior, e, ainda, que esteja devidamente justificada e comprovada à vantagem, e, também, que as ofertas sejam em valor inferior ao máximo admitido, poderão ser registrados outros preços.

## **10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA CONTRATAÇÃO:**

**10.1** A Ata de Registro de Preços não obriga o Município a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição de objeto(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

**10.2** Constam da Minuta da Ata de Registro de Preços as condições e a forma de pagamento, as sanções para o caso de inadimplemento e as demais obrigações das partes, integrando este Edital.

**10.3** A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses.

**10.4** O Município monitorará, pelo menos trimestralmente, os preços dos materiais/serviços, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

**10.4.1** O Município convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado está acima do preço de mercado. Caso seja frustrada a negociação para redução do preço, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

**10.4.2** No caso de desequilíbrio econômico-financeiro (preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado, e mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro - equação econômico-financeira), sendo frustrada a negociação entre as partes, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido.

**10.4.3** Havendo negociação entre as partes, o aumento para recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dado se a sua ocorrência era imprevisível no momento da licitação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pelo Fornecedor (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

**10.4.4** As alterações de preços oriundos da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio econômico-financeiro, serão publicadas na imprensa oficial, sem prejuízo do cumprimento da obrigação contida no art. 15, parágrafo 2º da lei nº. 8.666/93 (publicação trimestral dos preços registrados).

**10.5** A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do registro de preços, será formalizada por instrumento contratual, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme o disposto no art. 62 da lei nº. 8.666/93.

**10.6** As secretarias usuárias da Ata de Registro de Preços não emitirão qualquer Ordem de serviço/Nota de Empenho, sem certificação prévia de existência do respectivo crédito orçamentário e autorização da secretaria administrativa.

**10.7** A Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração direta ou indireta que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador e autorização do Município, desde que com anuência do fornecedor e que o fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

**10.8** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o item anterior não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

## **11 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**11.1** Ao final da sessão, após declarado o licitante vencedor do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias corridos, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

**11.2** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante em recorrer, ao final da Sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao licitante vencedor.

**11.3** O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.4** Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Rua São Luiz – N° 210 - Centro – São Miguel da Boa Vista/SC.

**11.5** Improvidos os recursos, o Prefeito Municipal de São Miguel da Boa Vista/SC fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante declarado vencedor, homologará a licitação e decidirá quanto à contratação.

**11.6** Não será reconhecido a juntada de memoriais e documentos para recurso em desarmonia ou diferentes da síntese das suas razões motivadas na ata da sessão pública.

**11.7** Não serão reconhecidos os recursos interpostos após o encerramento da sessão, nem serão recebidas juntada de documentos e às petições de contrarrazões intempestivamente apresentadas.

## **12 – DO PAGAMENTO**

**12.1** O pagamento será feito, pela Prefeitura, até dia 12 do mês subsequente a entrega do(s) objeto(s) solicitados e/ou execução dos serviços, de forma fracionada, conforme o valor exato dos itens fornecidos, em moeda nacional, Mediante Depósito Bancário e apresentação da Fatura/Nota Fiscal, devidamente atestada pela fiscalização do contrato, **observando-se, antes do pagamento, a comprovação da regularidade da documentação pelo departamento financeiro.**

**12.2** A critério da Contratante, poderão ser utilizada parte dos pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras, de responsabilidade da Contratada.

**12.3** A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas e no próprio instrumento de contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outros CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou da matriz.

**12.4** O objeto licitado deve estar dentro das características solicitadas, sob pena de devolução sem pagamento da respectiva nota fiscal correspondente.

## **13 - DOS ENCARGOS**

**13.1** Incumbe a Administração Municipal:

I – I – Fiscalizar através do Secretário(a) Municipal de Educação, ora nominado fiscal do contrato, a execução/entrega efetiva do objeto licitado, qualidade dos produtos, bem como atestar sobre as notas fiscais/faturas a efetiva fiscalização, fazendo cumprir todas as normas deste edital e aplicando as sanções cabíveis em caso de necessidade.

II – efetuar os pagamentos à Contratada através do departamento financeiro.

III – aplicar as penalidades regulamentares e contratuais.

**IV - O fiscal do contrato/ata reserva-se o direito de exigir amostra dos produtos ofertados pelos licitantes vencedores, a qualquer tempo após a homologação e antes da entrega, para aferir a qualidade dos produtos, podendo o mesmo recusar os itens que não atendam os padrões usuais de mercado ou a expectativa de qualidade exigida pelo Município. A empresa que não apresentar a amostra quando solicitado dentro do prazo de 02 (dois) dias, perderá automaticamente o direito de entrega, sendo convocando os demais licitantes, sucessivamente, respeitando a ordem classificatória.**



**13.2** Incumbe à Contratada, além de outras incluídas neste Edital e seus Anexos:

I - realizar a entrega do objeto da presente licitação, nos prazos e condições previstos conforme Edital;

II - pagar todos os tributos, contribuições fiscais e para fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais fornecidos;

III – substituir o objeto rejeitado, sem custos adicionais, e em, no máximo, 12 (doze) horas da comunicação, recusado(s) pela fiscalização do contrato;

IV - atender prontamente quaisquer exigências da fiscalização do contrato, inerentes ao objeto da contratação;

V - manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições da habilitação;

VI - assumir todos os gastos e despesas que fizer, para o adimplemento das obrigações decorrentes da contratação, tais como: transportes e demais custos que se fizerem necessários para a execução/entrega do bem;

VII – entregar em local determinado pela fiscalização do contrato os itens solicitados conforme cronograma expedido pelo setor de nutrição e alimentação do município.

VIII – Entregar os produtos produzidos em padaria dentro das características usuais de mercado, com cheiro, sabor, e ponto de preparo característicos de cada item, sendo produzidos no período de 12 horas que antecedem a entrega, contendo data de fabricação, de validade, composição, e valores nutricionais.

VX – Entregar os hortifrúti granjeiros de primeira qualidade, dentro das características usuais de mercado, com cheiro, sabor, aparência e grau de amadurecimento mediano, característicos de cada item, sendo frescos, de colheita recente.

#### **14 - DA FISCALIZAÇÃO DA ENTREGA DO OBJETO**

**14.1** A execução/entrega do objeto desta será acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato/ata de registro de preço, ou por servidores designado sob sua responsabilidade.

**14.2** A fiscalização será exercida no interesse da Administração Municipal e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

**14.3** Estando o objeto licitado em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização do contrato e enviados ao Departamento Financeiro, para o devido pagamento.

**14.4** – A entrega do objeto deste edital será feita na Secretaria Municipal de Educação de São Miguel da Boa Vista/SC, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas após a assinatura do contrato ou no mesmo prazo, após a solicitação, quando solicitado de forma parcelada pela administração municipal.

**14.5** – Entregar os produtos produzidos em padaria dentro das características usuais de mercado, com cheiro, sabor, e ponto de preparo característicos de cada item, sendo produzidos no período de 12 horas que antecedem a entrega, contendo data de fabricação, de validade, composição, e valores nutricionais.

**14.6** - substituir o objeto rejeitado, sem custos adicionais, e em, no máximo, 24 (vinte e quatro) horas da comunicação, recusado(s) pela fiscalização do contrato;

## **15 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**15.1** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendidos o interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

**15.2** O desatendimento de exigências formais não essenciais poderão ser sanadas pelo pregoeiro, desde que seja possível a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão.

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

**15.4** Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

**15.5** A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do certame não implicarão direito à contratação.

**15.6** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura de São Miguel da Boa Vista/SC, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

**15.7** O Prefeito Municipal de São Miguel da Boa Vista/SC poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei n°. 8.666/93.

**15.8** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**15.9** Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o Foro da Comarca de Maravilha/SC, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado ou especial que possa ser exceto o que dispõe o inciso X do art. 29 da Constituição Federal.

**15.10** Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, nos mesmos locais e horários anteriormente estabelecidos.

**15.11** É vedada a transferência, total ou parcial, para terceiros, do objeto que for adjudicado em consequência desta licitação.

**15.12** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

**15.13** Fazem parte integrante deste Edital:

**ANEXO I – HABILITAÇÃO.**

**ANEXO II - MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO.**

**ANEXO III – MODELO PARA SOLICITAÇÃO DE ARQUIVO DIGITAL (BETHA AUTO COTAÇÃO).**

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO E DO TRABALHO DO MENOR**

**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO**

## **ANEXO VI – MODELO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

### **16 - DO HORÁRIO E LOCAL PARA OBTENÇÃO DE ESCLARECIMENTOS**

**16.1** Este Pregão será afixado para conhecimento e consulta dos interessados no Mural Oficial da Prefeitura Municipal de São Miguel da Boa Vista/SC, no Diário Oficial dos Municípios (DOM), no site do Município, dentre outros.

**16.2** Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos no Setor de Compras e Licitações, no endereço mencionado no preâmbulo, no horário das 07:00 às 13:00 horas, no setor de compras e licitações até o último dia previsto para entrega dos envelopes.

São Miguel da Boa Vista/SC, 17/01/2017.

**VILMAR SCHMAEDECKE**  
Prefeito Municipal

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA/SC**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 07/2017.**

**MODALIDADE: Pregão Presencial – Registro de Preço**

## **ANEXO I**

Para o presente Processo Licitatório, serão necessários a apresentação dos documentos abaixo relacionados, que deverão ser apresentados em original ou devidamente autenticados por Cartório ou por servidor público municipal.

Regularidade Fiscal	Comprovante de regularidade para com o FGTS.
Regularidade Fiscal	Comprovante de regularidade para com a Fazenda Municipal.
Regularidade Fiscal	Comprovante de regularidade para com a Fazenda Federal.
Regularidade Fiscal	Comprovante de regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede da empresa.
Regularidade	Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
Regularidade	Certidão Negativa de Falência e Concordata.

## ANEXO II

### MODELO DE CREDENCIAMENTO

**LICITANTE: ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA/SC**

**ENDEREÇO: RUA SÃO LUIZ, 210.**

**CNPJ: 80.912.124/0001-82**

**PROCESSO LICITATÓRIO nº. 07/2017**

**MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL – Registro de Preço**

### PROCURAÇÃO

A (nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço)

Pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço),

A quem confere(m) amplos poderes para junto a Administração Municipal de São Miguel da Boa Vista/SC, praticar atos necessários para representar a outorgante no processo licitatório nº 07/2017, na modalidade Pregão Presencial, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial, para (se for o caso de apenas uma licitação).

Local, data e assinatura

RECONHECER FIRMA

### **ANEXO III**

**FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DO ARQUIVO BETHA**  
**LICITANTE: ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA/SC**  
**ENDEREÇO: RUA SÃO LUIZ, 210.**  
**CNPJ: 80.912.124/0001-82**  
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 07/2017.**  
**MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL – Registro de Preços.**

**Nome da Empresa:**  
**CNPJ:**  
**Endereço:**  
**E-mail:**  
**Fone:**  
**Local e Data:**  
**Responsável legal:**

**Obs.** Solicito através dos canais acima disponibilizados, informações sobre possíveis alterações que por ventura possam ocorrer no processo licitatório nº. 07/2017.

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO E DO TRABALHO DO MENOR**

**LICITANTE: ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA/SC**

**ENDEREÇO: RUA SÃO LUIZ 210.**

**CNPJ: 80.912.124/0001-82**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 07/2017.**

**MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL – Registro de Preço.**

**D E C L A R A Ç Ã O**

.....(RAZÃO SOCIAL).....

a) Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão Presencial nº. .... / ....., DECLARA expressamente que até a presente data, inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente certame licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, em cumprimento ao que determina a Lei e este Edital.

b) Não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, em cumprimento ao que determina a Lei e este Edital.

...../...../..... de 2017.

\_\_\_\_\_  
(representante)

OBS.: 1) Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, após o CREDENCIAMENTO, e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Habilitação) exigidos nesta licitação.

2) A não-entrega desta Declaração, exigida no Edital, implicará o não recebimento, por parte do Pregoeiro, dos envelopes contendo a documentação da Proposta de Preço e de Habilitação e, portanto, a não aceitação da licitante no certame licitatório.

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO**

**LICITANTE: ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DA BOA VISTA/SC**

**ENDEREÇO: RUA SÃO LUIZ, 210.**

**CNPJ: 80.912.124/0001-82**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 07/2017.**

**MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL – Registro de Preço.**

**DECLARAÇÃO**

.....RAZÃO SOCIAL.....  
por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr.(a)

.....REPRESENTANTE.....

infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº ..... e do CPF/MF nº .....  
....., para os fins de participação no Pregão Presencial Nº .../....., e para  
cumprimento do previsto no inciso VII do artigo 4º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, publicada no DOU de  
18/07/2002, **DECLARA** expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital  
do Pregão em epígrafe. **(No caso de empresas ME ou EPP com alguma restrição na documentação fiscal  
à mesma deve obrigatoriamente expressa e mencionar a restrição neste documento, a fim de  
posteriormente solicitar a abertura de prazo para regularização conforme a lei).**

...../...../..... de 2017.

\_\_\_\_\_  
(REPRESENTANTE)

OBS.: 1) Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, após o CREDENCIAMENTO, e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Habilitação) exigidos nesta licitação.

2) A não-entrega desta Declaração e documentos, exigida no Edital, implicará o não recebimento, por parte do Pregoeiro, dos envelopes contendo a documentação da Proposta de Preço e de Habilitação e, portanto, a não aceitação da licitante no certame licitatório.

**ANEXO VI**

**MODELO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**MUNICIPIO DE SAO MIGUEL DA BOA VISTA**

**Processo Nº.: \_\_/2017**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. \_\_/2017**

---

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. \_\_/2017**

No dia \_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, compareceram, de um lado a(o) MUNICIPIO DE SAO MIGUEL DA BOA VISTA , Estado de SANTA CATARINA, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº. 80.912.124/0001-82, com sede administrativa localizada na RUA SÃO LUIZ, 210, bairro Centro, CEP nº. 89879-000, nesta cidade de São Miguel da Boa Vista/SC, representado pelo(a) PREFEITO MUNICIPAL , o Sr(a). \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº. \_\_\_\_\_, doravante denominada ADMINISTRAÇÃO, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas DETENTORAS DA ATA, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº. \_\_/\_\_\_\_, Processo Licitatório nº. \_\_/\_\_\_\_, que selecionou a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando o(a) A presente licitação tem por objeto o Registro de Preço para aquisição de material escolar para a municipalidade, nas quantidades estimadas para o período de 12 (doze) meses, conforme itens, quantidades e valores máximos expressos. Em conformidade com as especificações constantes no Edital.

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

<b>Código</b>	<b>Nome da Empresa</b>	<b>Itens</b>
---------------	------------------------	--------------

As empresas DETENTORAS DA ATA dos itens, resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificados, regido pela Lei Federal nº. 10.520/02, subsidiariamente pela Lei de Licitações nº. 8.666/93, bem como pelo Decreto Municipal nº: 105/2014 (Registro de Preços) e, pelas condições do edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

<b>Empresa</b>	<b>CNPJ/CPF</b>	<b>Nome do representante</b>	<b>CPF</b>
----------------	-----------------	------------------------------	------------

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema Registro de Preços para seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando: A presente licitação tem por objeto o Registro de Preço para aquisição de \_\_\_\_\_, nas quantidades estimadas para o período de 12 (doze) meses, conforme itens, quantidades e valores máximos expressos. Tudo em conformidade com as



especificações constantes no Edital, nas condições definidas na ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO**

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de Menor Preço por item, inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

<b>Fornecedor:</b>						
<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Und</b>	<b>Marca</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Preço unt</b>	<b>Preço total</b>

2.2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

2.2.1. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, em decorrência de situações previstas na alínea "d" do inciso II do caput e do §5º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

2.2.2. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.2.3. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.2.4. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo.

2.2.5. No reconhecimento do desequilíbrio econômico financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.2.6. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.3. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;

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

c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

2.4. Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, comprovadas as situações elencadas na alínea “d” do inciso II do caput ou do §5º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, caso em que o órgão gerenciador poderá:

a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados:

b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:

b1) as propostas com os novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;

b2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

2.4.1. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.4.2. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura da ata, computadas neste prazo, as eventuais prorrogações.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecida o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

3.3. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, nos termos do art. 57, §4º, da Lei nº 8.666/1993, quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, satisfeitos os demais requisitos deste Decreto.

### **CLÁUSULA QUARTA - DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital;

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no §4º do art. 62 da Lei nº 8.666/1993, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento às disposições pertinentes da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

4.6. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, sendo que serão denominadas "Órgão não-participante ou carona".

#### **CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.1.1. A Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do Núcleo de Compras e Licitação, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, nos termos do inciso III do art. 3º do Decreto Municipal nº 095/2009;

5.1.2. O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os materiais registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.2.1. O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos materiais, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de materiais, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

5.1.3. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

5.1.4. Dilatar o prazo de vigência do registro de preços "de ofício" através de apostilamento, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

5.1.5. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.1.6. Emitir a autorização de compra;

5.1.7. Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;

5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos materiais dentro das normas estabelecidas no edital;

5.2.2. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;

5.3.2. Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento), em função do direito de acréscimo tratado no § 1º do art. 65, da Lei n. 8.666/93 e alterações, sob pena das sanções cabíveis e facultativas nas demais situações;

5.3.3. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.3.4. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

5.3.5. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

5.3.6. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;

5.3.7. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;

5.3.8. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

5.3.9. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

5.3.10. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:

6.1.1. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

- a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;
- b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;
- e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, no termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de fevereiro de 2002;
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentado.

6.1.2. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

6.2. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1., a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.3. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.4. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

6.5. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

#### **CLÁUSULA SETIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no §4º do art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras – órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.5. A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.5.1. O local de entrega dos materiais será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

7.5.2. O prazo de entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, não podendo ultrapassar \_\_\_\_\_ dias úteis da data de recebimento da nota de empenho ou instrumento equivalente.

7.5.3. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

7.5.4. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.6. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.7. As despesas relativas à entrega dos materiais correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.8. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os materiais, descritos a presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

7.8.1. Serão recusados os materiais imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.

7.8.2. Os materiais deverão ser entregues embalados de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

7.9. Independente de aceitação, a contratada garantirá a qualidade e segurança dos materiais licitados contra defeitos de fabricação, pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme manual da fabricante, salvo o uso indevido, acidente e desgaste natural.

7.10. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos materiais, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrente da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

## **CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO**

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, até 12º (décimo segundo) dias do mês subsequente, contados do recebimento definitivo dos materiais, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente, conforme dispõe o art. 40, inciso XIV, alínea “a”, da Lei nº 8.666/93 e alterações.

8.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela(s) fornecedora(s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

8.3. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susgado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

8.4. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.5. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

8.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.7. A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

## **CLÁUSULA NONA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

9.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.2. A supressão dos produtos registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no § 4.º do artigo 15 da Lei n. 8.666/93 e alterações.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o artigo 62, da Lei n. 8.666/93 e alterações.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS**

11.1. Caberá ao Órgão Gerenciador, a seu juízo, após a notificação por escrito de irregularidade pela unidade requisitante, aplicar ao detentor da ata, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas:

11.1.1. Pelo descumprimento total da obrigação assumida, caracterizado pela recusa do fornecedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho ou documento equivalente no prazo estabelecido, ressalvados os casos previstos em lei, devidamente informados e aceitos:

- a) multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;
- b) cancelamento do preço registrado;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até cinco anos.

11.1.1.1 As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

11.1.2. Por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:

- a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;
- b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

11.1.3. por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

- a) advertência, por escrito, nas falta leves;
- b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.1.3.1. A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 11.1.3. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d", sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.1.3.2. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração de até cinco anos e descredenciamento do Registro Cadastral da ADMINISTRAÇÃO, o licitante que apresentar documentação falsa, não mantiver a proposta e cometer fraude fiscal, sem prejuízo das demais cominações legais, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002.

11.1.3.3. O fornecedor que não recolher as multas previstas neste artigo, no prazo estabelecido, ensejará também a aplicação da pena de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração, enquanto não adimplida a obrigação.

11.1.3.4. A aplicação das penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 11.1.3, será de competência exclusiva do prefeito municipal, facultada a ampla defesa, na forma e no prazo estipulado no parágrafo



seguinte, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e após decorrido o prazo de sanção mínima de dois anos.

11.2. Fica garantido ao fornecedor o direito prévio da citação e de ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, contado da notificação.

11.3. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.

11.4. As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA**

12.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO**

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Maravilha para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento. E, por estarem às partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

São Miguel da Boa Vista, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

**PREFEITO MUNICIPAL**

**Empresas Participantes:**

---

---

---

---

---