



PREFEITURA DE TUBARÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2020

LICITAÇÃO COM COTAS E ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO
PORTE LOCAIS E AMPLA CONCORRÊNCIA

O Município de Tubarão/SC, informa que encontra-se aberta licitação na modalidade pregão presencial, tipo menor preço por item, visando o **REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Autarquia municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil)**.

Rege a presente licitação, a Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006, o Decreto Municipal nº 4208/18 e demais legislações aplicáveis.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

- **Recebimento do envelope de proposta e do envelope de habilitação:**
 - **das 13:00 do dia 04/09/2020 às 08:30 do dia 21/09/2020;**
- **Limite para impugnação ao edital:**
 - **19:00 do dia 17/09/2020;**
- **Início da Sessão Pública do pregão:**
 - **09:00 do dia 21/09/2020.**

Poderão participar da licitação, pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto licitado, observadas as condições constantes do edital.

As dúvidas pertinentes a presente licitação poderão ser esclarecidas pelo Dpto. de Licitações, nos seguintes endereços:

- Telefone: (048) 3621-9078
- Endereço: Rua Felipe Schmidt, nº 108, bairro Centro, Tubarão-SC
- Site/ QR CODE: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>



I – DO OBJETO

Constitui objeto desta licitação o **REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Autarquia municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil)**.

1.1 São órgãos/entidades integrantes deste processo licitatório todas as secretarias municipais, bem como as Fundações Municipais de Saúde, Educação, Desenvolvimento Social, Esporte e Meio Ambiente, Agência Reguladora de Saneamento, Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil de Tubarão.



1.2 As quantidades constantes no Anexo I são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a contratar em sua totalidade.

II – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

2.1 – A despesa para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta das dotações orçamentárias constantes na Lei Orçamentária Anual, conforme necessidade.

III – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo VI e nas condições previstas neste Edital.

3.2 A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.

IV - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

4.2 - As empresas participantes deste certame deverão apresentar obrigatoriamente, sob pena de desclassificação, no Departamento de Licitação e Compras, AMOSTRA DOS PRODUTOS COTADOS (pertinentes aos Grupos 1, 2, 3, 4, 5 e 6), com a identificação da empresa proponente (e-mail para contato), do edital e do nº do item correspondente.

4.3 - O presente edital concede tratamento diferenciado e favorecido as microempresas e empresas de pequeno porte locais, aplicando-se os dispositivos legais previstos na sessão I do capítulo V (acesso aos mercados) da Lei Complementar 123/2006 e alterações da Lei Complementar 147/2014.

4.3.1 Justifica-se a adoção do favorecimento às microempresas e empresas de pequeno porte locais, tanto nos itens com cota reservada quanto nos itens exclusivos, em razão da natureza dos itens licitados, bem como, a obtenção, previamente, junto à Secretaria da Fazenda, da relação de empresas que atuam no ramo pertinente, conforme estudo constante dos autos, contendo empresas no cadastro de contribuintes municipal, com a atividade principal pertinente ao objeto licitado. Tratam-se de gêneros alimentícios, destinados em sua maioria à merenda escolar, em grande parte perecíveis. Tal procedimento proporcionará que diversos alimentos sejam fornecidos logo após a sua produção. Ainda, proporcionará o desenvolvimento econômico e social local, com a aplicação dos recursos no mercado local.

4.3.1.1 Sabe-se que todas as medidas que têm sido adotadas atualmente de forma imperiosa em função da pandemia que assolou o país – Covid-19, ocasionando em isolamento social e o fechamento de estabelecimentos comerciais, industriais e de serviços, inegavelmente trarão impacto de grandes proporções à economia dos Municípios e na manutenção de emprego.

4.3.1.2 Dessa forma, em acompanhamento às campanhas publicitárias atuais que rogam pelo fomento do comércio local e à recomendação expressa do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina para que seja observado o tratamento diferenciado às micro e pequenas empresas locais, o Município de Tubarão, prezando pela sobrevivência do seu comércio e pela preservação dos empregos de sua população, adota critérios exclusivos e diferenciados em suas compras públicas, priorizando e potencializando o desenvolvimento econômico local, nos termos dos dispositivos seguintes.

4.3.2 Considera-se local, nos termos do Decreto nº 4208/2018, o limite geográfico do Município de Tubarão/SC.

4.4 É vedada a participação de:

- a) empresas declaradas inidôneas por ato de qualquer autoridade competente para tanto;
- b) empresas impedidas de licitar ou contratar com o Município de Tubarão-SC;



c) empresas em processo de falência declarada, concordada ou recuperação judicial, ou em regime de consórcio.

V – DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

5.1 As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até dois dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, no Departamento de Licitações do Município de Tubarão, situado na Rua Felipe Schmidt nº 108, bairro Centro, Tubarão-SC, ou, preferencialmente, através do sistema informatizado 1Doc, com acesso ao link: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>, devendo ser juntados todos os documentos que fundamentam tais impugnações.

QR CODE - <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>



5.2 Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias após o limite de envio de impugnações.

5.3 Em caso de deferimento da impugnação contra o ato convocatório, será tomada uma das seguintes providências:

- a) Anulação ou revogação do edital;
- b) Alteração e republicação do edital, reabertura do prazo de envio de propostas, alteração da data da sessão pública do pregão;
- c) Alteração no edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da sessão pública do pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

VI - DA PROPOSTA

6.1 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado, até o horário e data definido no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, **além do nome da proponente, e-mail e contato telefônico**, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta
Município de Tubarão/SC
Departamento de Compras, Licitações e Contratos
Pregão Presencial nº 25/2020
REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Autarquia municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

6.2 A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, preferencialmente com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

6.3 A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome do proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e inscrição estadual e/ou municipal;
- b) número do Pregão;



c) para cada item que o licitante vier a participar, a descrição do (s) objeto (s) ofertado (s), em conformidade com o Anexo I, contendo a marca do objeto cotado, o preço unitário por item, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas, tributos e custos, diretos ou indiretos, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

d) prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias.

6.4 Serão exigidas amostras das licitantes classificadas em primeiro lugar (após a etapa de lances) pertinentes aos Grupos 1, 2, 3, 4, 5 e 6, com a identificação da empresa proponente (e-mail para contato), do edital e do nº do item correspondente.

6.4.1 O Pregoeiro poderá suspender a sessão pública do Pregão com o fim de conceder o prazo de até 48 horas para a apresentação das amostras mencionadas no item anterior, nos casos em que a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar não as tenha disponível no ato da sessão. Neste caso, no próprio ato de suspensão, será apazada data e hora para a continuidade da sessão.

6.5 As empresas poderão PREFERENCIALMENTE entregar suas propostas através do Betha Auto Cotação que deverá ser atualizado no site da mesma, além da proposta impressa.

6.5.1. Link do arquivo:

<http://download.betha.com.br/termodeuso.jsp?rdn=070313105302&s=33&v=2.0.07&t=1>

VII – DA HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos para habilitação deverão ser apresentados em envelope fechado, até o horário e data definidos no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, **além do nome da proponente, e-mail e contato telefônico**, os seguintes dizeres:

Envelope nº 2 – Habilitação

Município de Tubarão/SC

Departamento de Compras, Licitações e Contratos

Pregão Presencial nº 25/2020

REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Autarquia municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

7.2 Os documentos necessários ao credenciamento e à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas **ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.**

7.3 **Nas certidões e/ou** documentos em que não conste expressamente seu prazo de validade, serão consideradas como válidas **por 120 (cento e vinte) dias da emissão**, exceto àquelas previstas em lei, os atestados referente à qualificação técnica, a prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal e os documentos emitidos pela internet, cuja regularidade poderá ser verificada pelo mesmo meio.

7.4 O envelope deverá conter os seguintes documentos:

7.5 Quanto à qualificação jurídica:

a) registro comercial, no caso de empresa individual (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);



d) decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

7.6 Quanto à regularidade fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), com situação regular perante a SRF – Secretaria da Receita Federal;

b) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede da empresa licitante, na forma da lei;

c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

e) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida tanto pelo sistema e-Proc quanto pelo sistema SAJ do Poder Judiciário de Santa Catarina, para as empresas sediadas em Santa Catarina. As demais licitantes apresentarão a referida certidão de acordo com o Tribunal de Justiça ou cartório distribuidor correspondente ao seu Estado.

7.7 Outras exigências quanto à habilitação:

a) Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (conforme modelo constante no anexo V).

VIII – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

8.1 No horário e data definidos no preâmbulo do edital, o pregoeiro fará a abertura da sessão pública do pregão, procedendo aos seguintes atos, em sequência:

CRENCIAMENTO:

8.2 O proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, bem como contrato social em cópia autenticada para fins de identificação do (s) representante (s) legal (is) da empresa. **Juntamente, com o credenciamento, deverá ser apresentada, ainda, a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme modelo constante no anexo IV.**

8.3 Para usufruírem dos privilégios estabelecidos pelas Leis Complementares nº 123/2006 e nº 147/2014, no Decreto Municipal nº 4208/18, no tocante à regularidade fiscal e ao direito de preferência, bem como, para comprovação de seu enquadramento, os representantes de Micro Empresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) deverão apresentar no Ato do Credenciamento, **a Declaração de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme modelo ANEXO VI, devidamente assinada e ACOMPANHADA pela Certidão Simplificada de Micro Empresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), atualizada, expedida pela Junta Comercial do Estado da sede do licitante.**

8.4 O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, ou por meio de contrato social ou documento equivalente, nos casos de credenciamento do próprio sócio administrador ou empresário individual.

8.5 Não será desclassificada a proposta em função do não credenciamento do proponente, porém o mesmo ficará impedido de participar da etapa de lances ou manifestar intenção de recurso. **Todavia, deverá ser apresentada a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (conforme modelo constante no anexo IV), fora dos envelopes nº 01 e 02.**



8.6 Depois de encerrada a etapa de credenciamento, não serão aceitos novos representantes dos proponentes na sessão pública, salvo na condição de ouvintes, sem poderes para efetuar lances ou manifestar intenção de recurso, exceto nos casos de necessidade de suspensão da sessão pública.

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO:

8.7 Os proponentes deverão apresentar declaração de que cumprem plenamente os requisitos para habilitação, conforme modelo disponível no Anexo IV, **juntamente com o credenciamento ou conforme o disposto no item 8.5.** É facultado ao proponente credenciado manifestar a declaração oralmente.

8.8 As microempresas e empresas de pequeno porte estão dispensadas de apresentar a declaração prevista no item 8.7, desde que, cumprido o disposto no item 8.3 deste edital, apresentem declaração de que cumprem os requisitos de habilitação, exceto quanto à regularidade fiscal, os quais serão cumpridos para fins de assinatura do contrato, caso seja declarada vencedora do certame.

Análise preliminar de aceitabilidade das propostas:

8.9 O pregoeiro procederá à abertura das propostas e fará a análise quanto a compatibilidade do objeto ofertado em relação ao especificado no edital e quanto ao preço inexequível, baixando diligências caso sejam necessárias, e procederá à classificação das propostas para a etapa de lances.

Seleção das propostas para a etapa de lances:

8.10 O pregoeiro selecionará as propostas para a etapa de lances obedecendo aos seguintes critérios:

8.11 Primeiro critério: serão selecionadas a menor proposta e todas as demais que não sejam superiores a 10% da menor proposta;

8.12 Segundo critério: não havendo pelo menos três propostas selecionadas no critério anterior, serão ainda selecionadas as menores propostas, até o limite de três, para a etapa de lances.

Etapa de lances orais:

8.13 Tendo sido credenciado e a proposta selecionada, poderão os autores manifestar lances orais. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.14 Os lances deverão ser formulados por preço unitário por item, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, em valores distintos e decrescentes em relação ao preço do autor.

8.15 Poderá o pregoeiro estabelecer redução mínima em cada lance, bem como estabelecer tempo máximo para o proponente ofertar seu lance.

8.16 A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes desse item declinarem da formulação de lances.

8.17 Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

8.18 Ocorrendo empate previsto no art. 44, § 2º da Lei Complementar nº 123/06 será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.18.1 Entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

8.18.2 Para fins de desempate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 8.18.2 – I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 8.18.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;



III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo previsto no item 8.18.1, será realizado sorteio, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.18.3. Para as situações previstas no item 8.18 a microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8.19 O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à obtenção de proposta mais vantajosa ao interesse público.

8.20 Após a negociação, exitosa ou não, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta, decidindo motivadamente a respeito. Não serão aceitos, após a etapa de lances e respectiva negociação, valores superiores aos previstos no anexo I deste Edital.

Habilitação:

8.21 O pregoeiro fará a abertura do envelope dos documentos de habilitação do licitante que tenha ofertado o menor lance para o item.

8.22 Os documentos serão rubricados pelo pregoeiro e pela equipe de apoio e serão anexados ao processo da licitação.

8.23 Havendo irregularidades na documentação que não permitam a habilitação, o proponente será inabilitado, procedendo o pregoeiro à habilitação do segundo proponente classificado, e assim sucessivamente em caso de inabilitação dos proponentes.

8.24 A regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

8.24.1 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que este apresente alguma restrição.

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

Recurso:

8.25 Habilitado o proponente, o pregoeiro solicitará aos demais credenciados se desejam manifestar interesse em interpor recurso.

8.26 Havendo interesse, o proponente deverá manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, explicitando sucintamente suas razões, cabendo ao Pregoeiro deliberar sobre o aceite do recurso.

8.27 A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

8.28 O proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de 03 (três) dias para a apresentação do recurso, limitado às razões apresentadas durante a sessão pública, o qual deverá ser protocolado no Departamento de Licitações do Município, dirigido à Autoridade Competente. Os demais proponentes ficam desde logo intimados para apresentar as contrarrazões no prazo de 03 (três) dias a contar do término do prazo do recorrente.

8.29 Encerrado o prazo para manifestação de recurso o Pregoeiro declarará encerrada a sessão pública do pregão.

IX – DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará sobre a adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente.

9.2 No caso de interposição de recurso, caberá à Autoridade Competente, após decisão do recurso, opinar pela adjudicação do objeto licitado.



9.3 A Autoridade Competente homologará o resultado da licitação, convocando o vencedor a assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 10 (dez) dias.

9.4 A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar a Ata de Registro de Preços, convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo.

9.5 Decorrido o prazo do item 9.3, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo o proponente convocado para a assinatura da Ata de Registro de Preços, será ele havido como desistente, ficando sujeito às penalidades previstas na Lei nº 10.520/02 e neste Edital.

X – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 As obrigações decorrentes deste PREGÃO, consubstanciar-se-ão em Ata de Registro de Preços, cuja minuta consta do Anexo VII.

10.2 Homologado o resultado da licitação, será (ão) encaminhada (s) à (s) licitante (s) vencedora (s) a Ata de Registro de Preços para que seja (m) assinada (s) no prazo de 10 (dez) dias, a contar do seu recebimento, podendo ser mediante aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, sob pena de decair do direito à futura contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.

10.3 A ata de registro de preços deverá ser assinada pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador), mediante apresentação do contrato social e, na hipótese de nomeação de procurador, também de procuração e cédula de identidade do representante.

10.4 A critério da administração, o prazo para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma vez, desde que haja tempestiva e formal solicitação da adjudicatária.

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

XI – FORMA DE UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Da utilização:

11.1.1. A contratação, juntamente ao fornecedor registrado, será formalizada pelo Município por intermédio de emissão de Contrato, com a consequente emissão do empenho;

11.1.1.1. Cada empenho deverá conter, no mínimo:

- a) Número do Pregão e da Ata de Registro de Preços;
- b) A especificação e quantidade do objeto pretendido;
- c) Os preços registrados, que deverão ser respeitados pelo fornecedor;
- d) A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
- e) A destinação do objeto adquirido;

11.1.2. O Contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, na forma prevista no art. 62 da Lei 8.666/93.

11.2 Entrega

11.2.1 A entrega do objeto deste edital será feita na sede do Município de Tubarão, Fundação ou Autarquia, conforme o caso, no endereço indicado na Autorização de Fornecimento, a quem



caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

11.2.2. Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no prazo de 05 (cinco) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

11.2.3. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

XII – DA REVISÃO DE VALORES

12.1 O controle dos preços registrados será exercido com base na dinâmica do mercado, podendo caracterizar, justificadamente, redução ou elevação de seus valores.

12.1.1 Independentemente de solicitação, a Administração poderá convocar o licitante fornecedor, após a assinatura da Ata de Registro de Preços, para negociar a redução dos preços, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

12.1.2 O licitante fornecedor poderá solicitar a revisão dos preços ou desonerar-se do compromisso ajustado, mediante comprovação do desequilíbrio econômico-financeiro, outro motivo de força maior ou caso fortuito.

12.1.2.1 A comprovação será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso;

12.1.2.2 Reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, a Administração formalmente revisará os preços ou desonerará o proponente em relação ao item registrado.

12.2 As alterações decorrentes serão publicadas conforme legislação vigente.

XIII – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE

13.1 O proponente terá o seu registro de preços cancelado por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

13.1.1 A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.

13.1.2 Por iniciativa da Administração, quando o fornecedor:

- a) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

13.2 Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

XIV - DAS PENALIDADES



14.1 Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:

- a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
- b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- c) descadastramento do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/2002, no prazo de até 05 (cinco) anos.

d) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;

e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;

- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

14.2 Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

14.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

14.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

XV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 Os envelopes de habilitação não abertos estarão disponíveis no Departamento de Licitações para retirada por seus respectivos proponentes, no prazo de trinta dias após a assinatura do contrato decorrente da licitação. Caso não sejam retirados no prazo anterior, serão inutilizados.

15.2 Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação ou proposta relativa ao presente pregão.

15.3 A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

15.4 O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

15.5 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

15.6 No interesse do Município, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

- a) adiada sua abertura;
- b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

15.7 Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Tubarão, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

15.8 Todos os requerimentos a serem formulados acerca da presente licitação (pedidos de esclarecimentos, impugnações, recursos, pedidos de revisão e reajustes) DEVERÃO ser formalizados via sistema 1Doc, por meio de "Protocolo", através do link: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>, nos dias úteis, em horário de expediente, qual seja, das 13:00 às 19:00 horas.

15.9 Fazem parte deste Edital:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Procedimentos normativos dos gêneros alimentícios;



- c) Anexo III – Relação das unidades escolares;
- d) Anexo IV – Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação (modelo);
- e) Anexo V – Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo);
- f) Anexo VI – Declaração de **MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE** (modelo);
- f) Anexo VII – Minuta da Ata de Registro de Preços.
- g) Anexo VIII – Minuta do Contrato.

15.10 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

15.11 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital, independente de declaração expressa.

15.12 O resultado de qualquer fase da licitação será divulgado no site do Município, através do endereço: <http://www.tubarao.sc.gov.br>.

Tubarão-SC, 03/09/2020.

Joares Carlos Ponticelli
Prefeito



ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Objeto:

REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Autarquia municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

JUSTIFICATIVA:

Os produtos serão destinados para o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no município de Tubarão, conforme prevê a **RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013**.

CONSIDERANDO que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema **Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**;

R E S O L V E “AD REFERENDUM”:

Art. 1º Estabelecer as normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às entidades federais.

Parágrafo único. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

CAPÍTULO III**DOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA**

Art. 5º Participam do PNAE:

II – a Entidade Executora – EEx.: Estado, **Município**, Distrito Federal e escolas federais, como **responsável pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE**, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo 800 horas/aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;

CAPÍTULO VI**DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Art. 18 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

Art. 19 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

GRUPO 1 – PRODUTOS LÁCTEOS REFRIGERADOS

Item	Descrição	Unidade	Qtd	Valor unitário	Valor total	Exclusivo
1	<p>BEBIDA LÁCTEA: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 800g a 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.</p>	Kg	14900	R\$ 2,87	R\$ 42.763,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
2	<p>CREME DE LEITE FRESCO / NATA: Características Técnicas: creme de leite pasteurizado com 45% de gordura, podendo variar em 10%. Não contém glúten. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 300g a 500g. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.</p>	Kg	1880	R\$ 6,55	R\$ 12.314,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
3	<p>IOGURTE / BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente com capacidade para 120 a 200g, identificação de data de fabricação e de validade. Prazo</p>	Kg	850	R\$ 6,13	R\$ 5.210,50	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



	de validade: Mínimo de 05 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Campo verde, Itambé, Nestlé.					
4	LEITE PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO – CLASSIFICAÇÃO “C”: Características Técnicas: Leite pasteurizado homogeneizado, processado em usina de beneficiamento com fiscalização permanente, devendo conter no mínimo 2% de gordura. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.	L	57000	R\$ 3,08	R\$ 175.560,00	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
5	LEITE PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO – CLASSIFICAÇÃO “C”: Características Técnicas: Leite pasteurizado homogeneizado, processado em usina de beneficiamento com fiscalização permanente, devendo conter no mínimo 2% de gordura. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.	L	19000	R\$ 3,08	R\$ 58.520,00	Cota reservada para ME/EPP local em 25%
6	MARGARINA: Característica Técnicas: Deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, contendo no mínimo 65% de lipídios, vitamina A, creme vegetal de consistência cremosa e zero gordura trans. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g. Marca pré-aprovada: Delícia, Qualy.	Kg	3950	R\$ 7,40	R\$ 29.230,00	Exclusivo para ME/EPP local
7	QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Características Técnicas: Queijo fatiado	Kg	4200	R\$ 26,76	R\$ 112.392,00	Ampla Concorrência



	<p>uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 500g. Devendo conter número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Data validade: Mínimo de 02 meses da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.</p>					Decreto nº 8.538 de 2015
8	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Características Técnicas: Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 500g. Devendo conter número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Data validade: Mínimo de 02 meses da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.</p>	Kg	1400	R\$ 26,76	R\$ 37.464,00	Cota reservada para ME/EPP local em 25%
9	<p>MAIONESE: COMPOSIÇÃO: Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco De Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Antioxidantes BHA, BHT E Ácido Cítrico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Natural Páprica E Aromatizante.</p> <p>NÃO CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE SOJA. Embalagem: pode pet de 500gr, data de validade 240 dias.</p>	kg	150	R\$ 14,00	R\$ 2.100,00	Exclusivo para ME/EPP local
10	<p>REQUEIJÃO TRADICIONAL: COMPOSIÇÃO: Creme de Leite, Leite Desnatado Pasteurizado, Sal, Estabilizantes: Tripolifosfato e Hexametáfosfato de Sódio, Pirofosfato, Tetrassódico e Fosfato Dissódico, Acidulante Ácido Láctico e Conservantes: Sorbato de Potássio e Nisina. Copo de 180gr Validade 90 dias.</p>	kg	150	R\$ 16,90	R\$ 2.535,00	CREME DE LEITE: COMPOSIÇÃO: Creme de Leite em PóExclusivo para ME/EPP local
11	<p>CREME DE LEITE: COMPOSIÇÃO: Creme de Leite em Pó, Espessantes (Goma Guar, Jataí e Carragena) e Estabilizantes (Citrato de Sódio, Trifosfato de Sódio, Monofosfato de Sódio e Difosfato de</p>	kg	200	R\$ 17,00	R\$ 3.400,00	Exclusivo para ME/EPP local



	Sódio). Embalagem: caixinha de 200gr. Validade: 6 meses.					
12	LEITE CONDENSADO: Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sabor tradicional. Embalagem: Caixa com 395 gr aproximado. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	kg	200	R\$ 17,00	R\$ 3.400,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>

GRUPO 2 – CARNES

Item	Descrição	Unidade	Qtd	Valor unitário	Valor total	Exclusivo
13	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA: Características Técnicas: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). Congeladas individualmente. Cada unidade deve pesar de 15 a 25 gramas. CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 14%; Gordura: máximo 9%; Sódio: Máximo 270mg em 100g. Data de validade: Mínimo de 4 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. Embalagem Secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. Marca pré-aprovada: Friboi, Minerva Fine	Kg	3100	R\$ 24,90	R\$ 77.190,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



	Foods.					
14	<p>CARNE BOVINA CONGELADA – PATINHO COTADA EM BIFE: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de bifes uniformes, provenientes de cortes (patinho), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	Kg	2625	R\$ 26,00	R\$ 68.250,00	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>
15	<p>CARNE BOVINA CONGELADA – PATINHO COTADA EM BIFE: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de bifes uniformes, provenientes de cortes (patinho), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	Kg	875	R\$ 26,00	R\$ 22.750,00	<u>Cota reservada para ME/EPP local em 25%</u>
16	<p>CARNE BOVINA CONGELADA (COXÃO MOLE): Características técnicas: Carne bovina peça inteira, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30</p>	kg	3.000	R\$ 26,00	R\$ 78.000,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



	dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.					
17	CARNE BOVINA CONGELADA – ACÉM: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de cubos uniformes, provenientes de cortes dianteiros de segunda (acém), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	11700	R\$ 22,34	R\$ 261.378,00	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>
18	CARNE BOVINA CONGELADA – ACÉM: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de cubos uniformes, provenientes de cortes dianteiros de segunda (acém), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	3900	R\$ 22,34	R\$ 87.126,00	<u>Cota reservada para ME/EPP local em 25%</u>
19	CARNE BOVINA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes traseiros de segunda (músculo traseiro), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação	Kg	8700	R\$ 21,15	R\$ 184.005,00	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>



	vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.					
20	CARNE BOVINA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes traseiros de segunda (músculo traseiro), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	2900	R\$ 21,15	R\$ 61.335,00	<u>Cota reservada para ME/EPP local em 25%</u>
21	CARNE BOVINA CONGELADA – TATU (LAGARTO): Características técnicas: Carne bovina, em peça, provenientes de cortes traseiros de primeira (tatu ou lagarto), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	8100	R\$ 25,79	R\$ 208.899,00	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>
22	CARNE BOVINA CONGELADA – TATU (LAGARTO): Características técnicas: Carne bovina, em peça, provenientes de cortes traseiros de primeira (tatu ou lagarto), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo	Kg	2700	R\$ 25,79	R\$ 69.633,00	<u>Cota reservada para ME/EPP local em 25%</u>



	com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.					
23	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes dianteiros de segunda (acém), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	10275	R\$ 21,32	R\$ 219.063,00	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>
24	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes dianteiros de segunda (acém), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	3425	R\$ 21,32	R\$ 73.021,00	<u>Cota reservada para ME/EPP local em 25%</u>
25	COXA E SOBRECOXA SEM OSSO CONGELADA: Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) sem osso, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno com capacidade para 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	15375	R\$ 12,70	R\$ 195.262,50	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>
26	COXA E SOBRECOXA SEM OSSO CONGELADA: Características Técnicas:	Kg	5125	R\$ 12,70	R\$ 65.087,50	<u>Cota reservada para ME/EPP</u>



	<p>Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) sem osso, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno com capacidade para 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>					<u>local em 25%</u>
27	<p>FÍGADO BOVINO: Características Técnicas: Peça de fígado. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificados com rótulos impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	Kg	710	R\$ 13,64	R\$ 9.684,40	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
28	<p>FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 500 a 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	Kg	3450	R\$ 29,93	R\$ 103.258,50	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>
29	<p>FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 500 a 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	Kg	1150	R\$ 29,93	R\$ 34.419,50	<u>Cota reservada para ME/EPP local em 25%</u>
30	<p>LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de carne suína, cortada em formato de cubos uniformes</p>	Kg	3700	R\$ 16,60	R\$ 61.420,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



	provenientes de cortes nobre (lombo), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor característica, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.					
31	MOELA DE FRANGO: Características Técnicas: Corte de frango moela, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	5150	R\$ 7,94	R\$ 40.891,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
32	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO: Características Técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	15450	R\$ 11,86	R\$ 183.237,00	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>
33	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO: Características Técnicas: Peito de frango sem pele e sem	Kg	5150	R\$ 11,86	R\$ 61.079,00	<u>Cota reservada para ME/EPP local em 25%</u>



	<p>osso, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>					
34	<p>SALSICHA À VÁCUO: Características técnicas: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas em tripa artificial, na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF, entrega no máximo 5 dias após a fabricação, onde deverá ser efetuada com carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4° a 6°C no ato do recebimento, se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose, especiarias, conservantes, estabilizante e antioxidante. Embalagem primária: Embalagens a vácuo com peso máximo 1kg. Data de Validade: Mínimo 1 mês.</p> <p>Marca pré-aprovada: Perdigão, Sadia, Aurora, Seara.</p>	Kg	1680	R\$ 9,39	R\$ 15.775,20	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
35	<p>PRESUNTO FATIADO: Validade: 60 dias, Embalagem de 500 gramas...</p>	kg	1400	R\$ 28,90	R\$ 40.460,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



Item	Descrição	Unidade	Qtd	Valor unitário	Valor total	Exclusivo
36	PÃO DE CACHORRO QUENTE: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (emitido no ano de 2020), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	Kg	6900	R\$ 13,00	R\$ 89.700,00	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>
37	PÃO DE CACHORRO QUENTE: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (emitido no ano de 2020), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	Kg	2300	R\$ 13,00	R\$ 29.900,00	<u>Cota reservada para ME/EPP local em 25%</u>
38	PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fibra de trigo ou farelo de trigo, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão,	Kg	2400	R\$ 14,34	R\$ 34.416,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



	data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (emitido no ano de 2020), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.					
39	PÃO DE SANDUÍCHE: Características técnicas: Pão de forma fatiado. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 500g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (emitido no ano de 2020), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	Kg	5475	R\$ 12,24	R\$ 67.014,00	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
40	PÃO DE SANDUÍCHE: Características técnicas: Pão de forma fatiado. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 500g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (emitido no ano de 2020), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	Kg	1825	R\$ 12,24	R\$ 22.338,00	Cota reservada para ME/EPP local em 25%
41	PÃO DOCE: Características técnicas: Pão doce com farofa, unidades de 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento	Kg	6375	R\$ 13,15	R\$ 83.831,25	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015



	biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (emitido no ano de 2020), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.					
42	PÃO DOCE: Características técnicas: Pão doce com farofa, unidades de 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (emitido no ano de 2020), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	Kg	2125	R\$ 13,15	R\$ 27.943,75	Cota reservada para ME/EPP local em 25%
43	PÃO FRANCÊS / CERVEJINHA: Características técnicas: produto preparado com farinha de trigo, sal e açúcar, característico por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina e uniforme tamanho máximo de 60 g. Embalagem primária: embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem, com máximo 10 unidades. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (emitido no ano de 2020), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	Kg	6488	R\$ 11,72	R\$ 76.039,36	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
44	PÃO FRANCÊS / CERVEJINHA: Características técnicas: produto preparado com farinha de trigo, sal e açúcar, característico por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo	Kg	2162	R\$ 11,72	R\$ 25.338,64	Cota reservada para ME/EPP local em 25%



de cor branco creme, de textura e granulação fina e uniforme tamanho máximo de 60 g. Embalagem primária: embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem, com máximo 10 unidades. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (emitido no ano de 2020), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.					
--	--	--	--	--	--

GRUPO 4 – ALIMENTOS CONVENCIONAIS

Item	Descrição	Unidade	Qtd	Valor unitário	Valor total	Exclusivo
45	ACHOCOLATADO VITAMINADO: Ingredientes: Açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6), sal, estabilizante e aromatizante. NÃO CONTEM GLÚTEN. Diluição e Rendimento aprox. por pacote de 1 kg: diluição 8 litros e rendimento 42 porções de 200 ml, instantâneo. Embalagem primária: Filme de poliéster, metalizado, laminado, vedado, pacotes de 800 a 1200g. Composição química aproximada (mín. em 100g): CHO: 85g, PTN: 3,5g, LIP: 2,5g, Valor Energético: 375Kcal, Vit. A: 565UI, Niacina: 15mg, Vit. B1: 1,15mg, Vit. B2: 1,25mg, Vit. B6: 1,25mg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Biolac, Nescau.	Kg	6638	R\$ 16,07	R\$ 106.672,66	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
46	ACHOCOLATADO VITAMINADO: Ingredientes: Açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6), sal, estabilizante e aromatizante. NÃO CONTEM GLÚTEN. Diluição e Rendimento aprox. por pacote de 1 kg: diluição 8 litros e rendimento 42 porções de 200 ml, instantâneo. Embalagem primária: Filme de poliéster, metalizado, laminado, vedado, pacotes de 800 a 1200g. Composição química aproximada (mín. em 100g): CHO: 85g, PTN: 3,5g, LIP: 2,5g, Valor Energético: 375Kcal, Vit. A: 565UI, Niacina: 15mg, Vit. B1: 1,15mg, Vit. B2: 1,25mg, Vit. B6: 1,25mg. Data de fabricação: Máximo de 45	Kg	2212	R\$ 16,07	R\$ 35.546,84	Cota reservada para ME/EPP local em 25%



	dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Biolac, Nescau.					
47	AÇAFRÃO EM PÓ: Características Técnicas: Produto obtido a partir da raiz do acafrão-da-terra (<i>Curcuma Longa</i>), seca e moída. Deve apresentar cor amarela, sem adição de outras farinhas ou aditivos químicos. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 20 a 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.	Kg	120	R\$ 50,61	R\$ 6.073,20	Exclusivo para ME/EPP local
48	AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Deve constar no rótulo : "Açúcar refinado especial". Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Alto alegre, União, Duçula.	Kg	25950	R\$ 2,67	R\$ 69.286,50	Exclusivo para ME/EPP local
49	AMIDO DE MILHO: Características Técnicas: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Caixas de papel, com peso líquido de 500 a 1000g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de	Kg	1044	R\$ 4,79	R\$ 5.000,76	Exclusivo para ME/EPP local



	validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Maisena, Neilar, Yoki.					
50	ARROZ INTEGRAL: Características Técnicas: Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, Oryza sativa L. que foram submetidos ao beneficiamento, integral, tipo 1, longo fino. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos.	Kg	2100	R\$ 3,51	R\$ 7.371,00	Exclusivo para ME/EPP local
51	ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos. Marca pré-aprovada: Kiarroz, Minutinho, Tio João, Urbano.	Kg	36150	R\$ 2,85	R\$ 103.027,50	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
52	ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos. Marca pré-aprovada: Kiarroz, Minutinho, Tio João, Urbano.	Kg	12050	R\$ 2,85	R\$ 34.342,50	Cota reservada para ME/EPP local em 25%
53	AVEIA EM FLOCOS: Características Técnicas: Aveia 100% natural, grãos	Kg	420	R\$ 8,11	R\$ 3.406,20	Exclusivo para ME/EPP



	<p>grossos, integral, contendo proteínas, sais minerais, gordura, carboidratos e glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente acondicionado em caixas de papel cartão com capacidade 250g a 300g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses.</p>					local
54	<p>BISCOITO DOCE SABOR LEITE: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Marilan, Parati, Renata.</p>	Kg	5550	R\$ 11,59	R\$ 64.324,50	Exclusivo para ME/EPP local
55	<p>BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30</p>	Kg	6000	R\$ 11,14	R\$ 66.840,00	Exclusivo para ME/EPP local



	<p>dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Parati, Renata, Liane.</p>					
56	<p>BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo, cacau em pó, soro de leite em pó e sal. SEM LACTOSE. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Mossmann, Fabise.</p>	Kg	3050	R\$ 16,03	R\$ 48.891,50	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
57	<p>BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Parati, Renata, Liane.</p>	Kg	5650	R\$ 11,25	R\$ 63.562,50	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
58	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e</p>	Kg	6650	R\$ 11,25	R\$ 74.812,50	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



	<p>cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Parati, Renata, Liane.</p>					
59	<p>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação, sabor coco. Formato de rosquinha. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 300g a 800g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Parati, Fabise, Liane.</p>	Kg	3370	R\$ 11,34	R\$ 38.215,80	Exclusivo para ME/EPP local
60	<p>BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação, sabor chocolate. Formato de rosquinha. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 300g a 800g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Parati,</p>	Kg	3450	R\$ 11,34	R\$ 39.123,00	Exclusivo para ME/EPP local



	Fabise, Liane.					
61	<p>CACAU EM PÓ 100%: Ingredientes: Cacau em pó 100%, sem adição de açúcar. Serão aceitos 2 tipos de embalagem: 1) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado, pacotes de 1kg do produto (permitindo variação de 10%), ou 2) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado. Embalagem secundária: Caixas de papel, com peso líquido de 200 a 1000g. Ambas devem possuir rotulagem completa de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e data de validade. Todos os dados devem estar impressos na embalagem, não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestle, Garoto, Dr Oetker, Apti, Qualimax.</p>	Kg	1635	R\$ 74,05	R\$ 121.071,75	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
62	<p>CACAU EM PÓ 100%: Ingredientes: Cacau em pó 100%, sem adição de açúcar. Serão aceitos 2 tipos de embalagem: 1) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado, pacotes de 1kg do produto (permitindo variação de 10%), ou 2) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado. Embalagem secundária: Caixas de papel, com peso líquido de 200 a 1000g. Ambas devem possuir rotulagem completa de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e data de validade. Todos os dados devem estar impressos na embalagem, não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestle, Garoto, Dr Oetker, Apti, Qualimax.</p>	Kg	545	R\$ 74,05	R\$ 40.357,25	Cota reservada para ME/EPP local em 25%
63	<p>CAFÉ EM PÓ CATEGORIA SUPERIOR: Características técnicas: Café torrado e moído, espécie: 100% (cem por cento) de café arábica, o produto deverá ser constituído de café até tipo 6 COB (Classificação Oficial Brasileira), moagem média, torração média, aroma e sabor intensos, encorpado, bebida variando de mole a riado, isento de gosto rio e riozona, com um máximo de 10% (dez por cento) de</p>	Kg	3000	R\$ 20,25	R\$ 60.750,00	Exclusivo para ME/EPP local



	defeitos pretos, verdes e ardidos (desde que seu gosto típico não seja acentuado) e ausência de grãos pretos-verdes e fermentados. Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.					
64	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: Características técnicas: Café torrado e moído, espécie: de 85% (oitenta e cinco por cento) a 100% (cem por cento) de café arábica, podendo ser adicionado até o máximo de 15% (quinze por cento) de café conilon; moagem fina, torração média, aroma e sabor intensos, encorpado, bebida variando de mole a riado, excelente a regular. Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	Kg	5325	R\$ 16,84	R\$ 89.673,00	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
65	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: Características técnicas: Café torrado e moído, espécie: de 85% (oitenta e cinco por cento) a 100% (cem por cento) de café arábica, podendo ser adicionado até o máximo de 15% (quinze por cento) de café conilon; moagem fina, torração média, aroma e sabor intensos, encorpado, bebida variando de mole a riado, excelente a regular. Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	Kg	1775	R\$ 16,84	R\$ 29.891,00	Cota reservada para ME/EPP local em 25%



66	<p>CEREAL PRÉ-COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL MULTICEREAIS: Característica técnicas: Rico em ferro, zinco, vitaminas: A, C, B1, B6, biotina, niacina, ácido fólico e ácido pantotênico. Fonte de cálcio e vitamina E. Atende a todas as recomendações da Legislação Brasileira. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de aveia, farinha de milho, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Sem adição de açúcar. Contém glúten. Embalagem primária: Sacos de filme laminado flexível de poliéster metalizado com polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 150g a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 20kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestlé, Danone.</p>	Kg	90	R\$ 20,81	R\$ 1.872,90	Exclusivo para ME/EPP local
67	<p>CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU: Ingredientes: Cacau em pó, açúcar. Serão aceitos 2 tipos de embalagem: 1) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado, pacotes de 1kg do produto (permitindo variação de 10%), ou 2) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado. Embalagem secundária: Caixas de papel, com peso líquido de 200 a 1000g. Ambas devem possuir rotulagem completa de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e data de validade. Todos os dados devem estar impressos na embalagem, não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestle, Choco leite, Dr Oetker, Apti, Qualimax.</p>	Kg	1838	R\$ 36,08	R\$ 66.315,04	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
68	<p>CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU: Ingredientes: Cacau em pó, açúcar. Serão aceitos 2 tipos de embalagem: 1) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado, pacotes de 1kg do produto (permitindo variação de 10%), ou 2) Embalagem primária: Filme de poliéster,</p>	Kg	612	R\$ 36,08	R\$ 22.080,96	Cota reservada para ME/EPP local em 25%



	<p>vedado. Embalagem secundária: Caixas de papel, com peso líquido de 200 a 1000g. Ambas devem possuir rotulagem completa de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e data de validade. Todos os dados devem estar impressos na embalagem, não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestle, Choco leite, Dr Oetker, Apti, Qualimax.</p>					
69	<p>COCO RALADO: Características técnicas: Coco branco ralado, seco, sem adição de açúcar. Embalagem: Pacote plástico com capacidade máxima 200g. Data de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.</p>	Kg	656	R\$ 40,54	R\$ 26.594,24	Exclusivo para ME/EPP local
70	<p>COLORAU: Característica técnicas: Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Cheli, Delibom, Da Filó.</p>	Kg	1165	R\$ 12,95	R\$ 15.086,75	Exclusivo para ME/EPP local
71	<p>DOCE EM PASTA SABOR DOCE DE LEITE: Ingredientes: Leite, açúcar, soro de leite, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400 a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30</p>	Kg	3600	R\$ 7,11	R\$ 25.596,00	Exclusivo para ME/EPP local



	<p>dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>Marca pré-aprovada: Néctar, Mu-Mu, Elegê, Tirol.</p>					
72	<p>EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal, com ou sem açúcar. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic ou lata com capacidade de 300 a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 15kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Elefante, Heinz, Qualitá, Olé, Oderich.</p>	Kg	1826	R\$ 7,17	R\$ 13.092,42	Exclusivo para ME/EPP local
73	<p>FARINHA DE MANDIOCA: Características Técnicas: Grupo: seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tupã, Deusa, Araruna, Super 10.</p>	Kg	16210	R\$ 4,54	R\$ 73.593,40	Exclusivo para ME/EPP local
74	<p>FARINHA DE MILHO: Características Técnicas: Resultado da moagem da canjica (milho sem gérmen). Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p>	Kg	2830	R\$ 3,48	R\$ 9.848,40	Exclusivo para ME/EPP local
75	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas,</p>	Kg	18090	R\$ 2,74	R\$ 49.566,60	Exclusivo para ME/EPP local



	identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Apresentar Registro do produto no Ministério da Saúde e Laudo de Análise de laboratório Oficial (junto às amostras). Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta, Nordeste, Fidalga.					
76	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantendo a estrutura do farelo e do gérmen. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta, Nordeste, Fidalga.	Kg	1110	R\$ 3,49	R\$ 3.873,90	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
77	FEIJÃO ANÃO PRETO: Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Super Gosto.	Kg	15863	R\$ 4,65	R\$ 73.762,95	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>
78	FEIJÃO ANÃO PRETO: Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para	Kg	5287	R\$ 4,65	R\$ 24.584,55	<u>Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015</u>



	<p>no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Super Gosto.</p>					
79	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Características técnicas: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de classificação e grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Biel.</p>	Kg	5210	R\$ 7,07	R\$ 36.834,70	Exclusivo para ME/EPP local
80	<p>FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas: feijão tipo 1, vermelho, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, resistente com identificação do produto, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Biel, Big Boia.</p>	Kg	6320	R\$ 9,22	R\$ 58.270,40	Exclusivo para ME/EPP local
81	<p>FERMENTO BIOLÓGICO: Características Técnicas: Seco, 100% natural. No rótulo deve constar: "Fermento Biológico Seco". Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 10g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Fleischmann.</p>	Kg	171	R\$ 115,23	R\$ 19.704,33	Exclusivo para ME/EPP local



82	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico". Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 100g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Royal, Dr. Oetker, Dona Benta.</p>	Kg	236	R\$ 34,14	R\$ 8.057,04	Exclusivo para ME/EPP local
83	<p>FOLHA DE LOURO: Características Técnicas: Produto obtido a partir das folhas de louro (<i>Laurus Nobilis</i>) desidratadas, inteiras, sem presença sujidades. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 4 a 50g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.</p>	Kg	100	R\$ 192,25	R\$ 19.225,00	Exclusivo para ME/EPP local
84	<p>GELATINA SABOR MORANGO: Ingredientes: Açúcar cristal, gelatina em pó, sal refinado, acidulante (ácido fumárico), estabilizante (citrato de sódio), aroma natural de morango e corante artificial. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados ou de papel branco, acondicionado em caixas de papel cartão fechada, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, pacotes de 85 ou 500 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nutrimental, Biolac, Royal.</p>	Kg	655	R\$ 13,50	R\$ 8.842,50	Exclusivo para ME/EPP local
85	<p>MASSA CABELO DE ANJO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de cabelo de anjo</p>	Kg	1550	R\$ 8,79	R\$ 13.624,50	Exclusivo para ME/EPP local



	<p>fino. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Orquídea.</p>					
86	<p>MASSA ESPAGUETE: Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Diana, Nordeste.</p>	Kg	10070	R\$ 6,57	R\$ 66.159,90	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
87	<p>MASSA PARAFUSO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Diana, Nordeste.</p>	Kg	10020	R\$ 6,57	R\$ 65.831,40	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
88	<p>MASSA PARAFUSO COLORIDA: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, colorido naturalmente (tomate desidratado, espinafre). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Orquídea.</p>	Kg	1500	R\$ 8,92	R\$ 13.380,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



89	<p>MASSA PARAFUSO INTEGRAL: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo integral e sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Rosane, Urbano.</p>	Kg	1500	R\$ 7,50	R\$ 11.250,00	Exclusivo para ME/EPP local
90	<p>MILHO PARA PIPOCA: Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.</p> <p>Marca pré-aprovada: Yoki, Sinhá, Big Boia.</p>	Kg	1040	R\$ 5,17	R\$ 5.376,80	Exclusivo para ME/EPP local
91	<p>MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU: Mistura em pó para o preparo de mingau de chocolate malte e ovos enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar (de preferência orgânico), leite em pó integral, amido de milho, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais (cálcio, ferro e zinco) e vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A). Não deve conter sal, conservantes ou outros aditivos. Deve conter no mínimo 1650mg de cálcio em 30g de mistura para mingau. Embalagem primária: aluminizada contendo 1kg do produto com rotulagem completa de acordo com a legislação vigente impressa na embalagem. Não deve conter etiqueta sobreposta.</p>	Kg	600	R\$ 22,50	R\$ 13.500,00	Exclusivo para ME/EPP local
92	<p>ÓLEO DE SOJA: Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.</p> <p>Marca pré-aprovada: Soya, Coamo, Liza, Cocamar.</p>	Unid.	19750	R\$ 4,05	R\$ 79.987,50	Exclusivo para ME/EPP local



93	<p>ORÉGANO: Características Técnicas: Produto obtido a partir das folhas secas da planta <i>Oreganun vulgare</i>, sem presença de pedras ou sujidades. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 20 a 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.</p>	Kg	130	R\$ 120,19	R\$ 15.624,70	Exclusivo para ME/EPP local
94	<p>PUDIM COM LEITE SABORES VARIADOS: Ingredientes: Açúcar (preferência orgânico), leite em pó, amido de milho, gordura vegetal, sal refinado, corante e aroma natural. Sabores: chocolate, morango e coco. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 20kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nutrimental, Boa safra.</p>	Kg	606	R\$ 24,50	R\$ 14.847,00	Exclusivo para ME/EPP local
95	<p>SAL: Características técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.</p> <p>Marca pré-aprovada: Cisne, Zizo, Diana.</p>	Kg	15630	R\$ 1,59	R\$ 24.851,70	Exclusivo para ME/EPP local
96	<p>VINAGRE: Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chemin, Heinig.</p>	L	980	R\$ 2,10	R\$ 2.058,00	Exclusivo para ME/EPP local

GRUPO 5 - ALIMENTOS ESPECIAIS

Item	Descrição	Unidade	Qtd	Valor unitário	Valor total	Exclusivo
------	-----------	---------	-----	----------------	-------------	-----------



97	<p>ACHOCOLATADO DIETÉTICO: Características Técnicas: Achocolatado dietético, sem adição de açúcar e que não contenha aspartame. Embalagem primária: Potes de polietileno atóxico, resistente, embalagem de 200 a 220g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: New Choco, Gold.</p>	Kg	20	R\$ 57,75	R\$ 1.155,00	Exclusivo para ME/EPP local
98	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Características Técnicas: Adoçante dietético líquido. Embalagem primária: Frascos de polietileno resistente, com capacidade para até 100 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Zero cal, Magro, Adocyl, Finn.</p>	L	40	R\$ 87,50	R\$ 3.500,00	Exclusivo para ME/EPP local
99	<p>BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEM: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hydrogenada, amido de milho, sal, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Torquato, Fernandes, Pauli, Santulana.</p>	Kg	150	R\$ 29,41	R\$ 4.411,50	Exclusivo para ME/EPP local
100	<p>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Características Técnicas: Biscoito tipo cookies, doce, diversos sabores (laranja, mel, frutas silvestre, castanhas, coco). Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hydrogenada, amido de milho modificado, dextrose, sal iodado, levedura, espessante,</p>	Kg	150	R\$ 70,39	R\$ 10.558,50	Exclusivo para ME/EPP local



	<p>emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Jasmine, Vitao, Nutri Cookie, Santulana.</p>					
101	<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, farelos ou fibras de trigo ou outros cereais, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Marilan, Isabela, Parati.</p>	Kg	100	R\$ 14,20	R\$ 1.420,00	Exclusivo para ME/EPP local
102	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, gordura vegetal não hydrogenada, amido de milho modificado, dextrose, sal iodado, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Schar., Amina, Leve Crock.</p>	Kg	100	R\$ 85,31	R\$ 8.531,00	Exclusivo para ME/EPP local
103	<p>BISCOITO SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE: Características Técnicas: Produto obtido pelo</p>	Kg	1100	R\$ 63,09	R\$ 69.399,00	Exclusivo para ME/EPP local



	<p>amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Sabores diversos como: biscoito de leite, maisena, cream cracker, água e sal. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Liane, Fabise.</p>					
104	<p>MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Urbano.</p>	Kg	130	R\$ 10,75	R\$ 1.397,50	Exclusivo para ME/EPP local
105	<p>MISTURA PARA BOLO SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE: Ingredientes: Açúcar, farinha de arroz, cacau, proteína isolada de soja, emulsificantes, fermentos, espessantes. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 300 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Supra Soy, Soy Cake, King Mix, Vitao, Risovita.</p>	Kg	80	R\$ 22,92	R\$ 1.833,60	Exclusivo para ME/EPP local
106	<p>MISTURA PARA PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Ingredientes: Açúcar, farinha de arroz, cacau, proteína isolada de soja, emulsificantes, fermentos, espessantes. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, com tabela de composição</p>	Kg	80	R\$ 39,59	R\$ 3.167,20	Exclusivo para ME/EPP local



	nutricional, pacotes de 300 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Vitao, Risovita.					
107	ROSQUINHA OU PALITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN: Características: rosquinhas ou palitos de polvilho crocantes, tipo “rosquinha de vento”. Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Fernandes, Pauli.	Kg	100	R\$ 59,42	R\$ 5.942,00	Exclusivo para ME/EPP local

GRUPO 6 – LEITES E FÓRMULAS INFANTIS

Item	Descrição	Unidade	Qtd	Valor unitário	Valor total	Exclusivo
108	LEITE DE SOJA: Características Técnicas: Leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Sem colesterol, produto natural, 100% vegetal. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 300 a 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Soymilk, Supra Soy.	Kg	200	R\$ 33,02	R\$ 6.604,00	Exclusivo para ME/EPP local
109	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo humano, mediante processos tecnológicos adequados. O produto ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral, com quantidade de gorduras padronizada em 30%. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 500 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml. Data de fabricação:	Kg	1120	R\$ 24,35	R\$ 27.272,00	Exclusivo para ME/EPP local



	Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Piracanjuba, Camponesa, Prativita.					
110	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 200 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Itambé, Leveleite, Ninho.	Kg	870	R\$ 42,22	R\$ 36.731,40	Exclusivo para ME/EPP local
111	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA: Características Técnicas: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter o teor de gordura mínimo de 3%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 120 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Parmalat, Elegê, Terra viva.	L	18500	R\$ 2,82	R\$ 52.170,00	Exclusivo para ME/EPP local
112	LEITE UHT SEMI DESNATADO LONGA VIDA: Características Técnicas: Leite semidesnatado processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter o teor de gordura entre 0,6 e 2,9%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 120 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba,	L	1000	R\$ 3,02	R\$ 3.020,00	Exclusivo para ME/EPP local



	Parmalat, Elegê, Terra viva.					
113	LEITE UHT ZERO LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses. Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Elegê.	L	1600	R\$ 4,02	R\$ 6.432,00	Exclusivo para ME/EPP local
114	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses, à base de proteína isolada de soja, com ferro, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400 a 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil Soja 1), Nestlé (Nan Soy).	Kg	170	R\$ 101,26	R\$ 17.214,20	Exclusivo para ME/EPP local
115	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja, com ferro, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400 a 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil Soja 2), Nestlé (Nan Soy).	Kg	170	R\$ 76,99	R\$ 13.088,30	Exclusivo para ME/EPP local
116	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína e adição prebióticos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil 1),	Kg	380	R\$ 68,17	R\$ 25.904,60	Exclusivo para ME/EPP local



	Nestlé (Nestogeno 1).					
117	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE 6 A 12 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite e adição de prebióticos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil 2), Nestlé (Nestogeno 2).</p>	Kg	1635	R\$ 64,76	R\$ 105.882,60	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
118	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE 6 A 12 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite e adição de prebióticos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil 2), Nestlé (Nestogeno 2).</p>	Kg	545	R\$ 64,76	R\$ 35.294,20	Cota reservada para ME/EPP local em 25%
119	<p>FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE: Características Técnicas: Fórmula infantil com predominância da proteína de soro do leite, isenta de lactose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 12º mês de vida, adicionada de nucleotídeos e com baixa osmolaridade, contribuindo para melhora da diarreia e no tratamento da intolerância à lactose,. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil sem lactose), Nestlé (Nan sem lactose).</p>	Kg	250	R\$ 123,66	R\$ 30.915,00	Exclusivo para ME/EPP local



GRUPO 7 – HORTIFRUTIGRANJEIRO

Item	Descrição	Unidade	Qtd	Valor unitário	Valor total	Exclusivo
120	ABACATE: Características técnicas: Tipo liso, tamanho médio, pesando 500 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	2700	R\$ 5,00	R\$ 13.500,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
121	ABACAXI PÉROLA: Características técnicas: Tamanho médio, pesando 1000 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Unid.	8500	R\$ 5,23	R\$ 44.455,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
122	BANANA BRANCA IN NATURA: Características Técnicas: Grupo II, Tipo Especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	15400	R\$ 3,08	R\$ 47.432,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
123	LARANJA: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a 92mm), Tipo Especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	Kg	11600	R\$ 2,42	R\$ 28.072,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
124	LIMÃO TAITI: Características Técnicas: Frutos arredondados, casca fina, suco ácido, de cor esverdeada, coloração da casca verde-clara a verde-amarelada, com sementes. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e	Kg	1040	R\$ 3,19	R\$ 3.317,60	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



	maduras, bem formadas, limpas, sadias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 1kg por embalagem.					
125	MAÇÃ: Características Técnicas: Fuji ou Gala (de acordo com o período do ano), Tipo ou Categoria 2 a 3. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	13300	R\$ 4,95	R\$ 65.835,00	Exclusivo para ME/EPP local
126	MAMÃO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	8720	R\$ 4,60	R\$ 40.112,00	Exclusivo para ME/EPP local
127	MANGA: Características Técnicas: Variedade Tommy Atkins. Tamanho médio, pesando entre 300 e 500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	5600	R\$ 4,74	R\$ 26.544,00	Exclusivo para ME/EPP local
128	MELANCIA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 10 e 15kg a unidade, com tamanho simétrico, com	Kg	11200	R\$ 2,84	R\$ 31.808,00	Exclusivo para ME/EPP local



	<p>semente. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>					
129	<p>MELÃO AMARELO: Características Técnicas: Grupo aromático, amarelo. Frutos ligeiramente ovalados, polpa creme esverdeada, pequena cavidade interna com sementes, casca levemente rugosa e firme. Tamanho médio, pesando entre 1500 e 2000g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>	Kg	5600	R\$ 4,79	R\$ 26.824,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
130	<p>PÊRA WILLIANS: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 150 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>	Kg	5900	R\$ 8,59	R\$ 50.681,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>
131	<p>ALFACE ROXA: Características Técnicas: Características de cultivar bem definidas, fisiologicamente bem desenvolvidas, coloração própria, livre de danos e pragas. Alface roxa, especial, com ou sem cabeça, pé em desenvolvimento pesando 700g, aproximadamente. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material</p>	Unid.	2400	R\$ 2,38	R\$ 5.712,00	<u>Exclusivo para ME/EPP local</u>



	resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.					
132	ALHO IN NATURA: Características Técnicas: Tipo Especial, Classe 3 ou 4. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sadios e isentos de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente, embalagens com 500g.	Kg	535	R\$ 22,51	R\$ 12.042,85	Exclusivo para ME/EPP local
133	ABOBORA MORANGA: Características Técnicas: Tamanho médio, redonda e achatada, formada por gomos bem acentuados, com casca lisa e de cor laranja ou roseada, polpa laranja amarelada, pesando entre 900 a 1500 gramas. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	2600	R\$ 2,05	R\$ 5.330,00	Exclusivo para ME/EPP local
134	BATATA INGLESA IN NATURA: Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	8810	R\$ 2,90	R\$ 25.549,00	Exclusivo para ME/EPP local
135	BETERRABA IN NATURA: Características Técnicas: Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso	Kg	1810	R\$ 3,31	R\$ 5.991,10	Exclusivo para ME/EPP local



	total que será entregue em cada localidade.					
136	BRÓCOLIS: Características Técnicas: Novo, firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Unid.	1300	R\$ 3,15	R\$ 4.095,00	Exclusivo para ME/EPP local
137	CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	7650	R\$ 2,17	R\$ 16.600,50	Exclusivo para ME/EPP local
138	CENOURA IN NATURA: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	4610	R\$ 3,64	R\$ 16.780,40	Exclusivo para ME/EPP local
139	COUVE-FLOR: Características Técnicas: Comum, cor branca, tamanho médio, pesando de 700g a 1 kg a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem:	Unid.	1300	R\$ 4,27	R\$ 5.551,00	Exclusivo para ME/EPP local



	Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.					
140	TOMATE: Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado, classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	7660	R\$ 4,60	R\$ 35.236,00	Exclusivo para ME/EPP local
141	TEMPERO VERDE: Contendo salsa e cebola verde em perfeitas condições para consumo.	Uni	300	R\$ 2,50	R\$ 750,00	Exclusivo para ME/EPP local
142	CHUCHU: Tamanho médio à grande, mais verde, com coloração própria, livre de pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação.	kg	400	R\$ 2,99	R\$ 1.196,00	Exclusivo para ME/EPP local
143	COUVE: em molhe contendo de 5 à 7 folhas de tamanho médio à grande, bem conservadas e em perfeitas condições para o consumo.	molhe	300	R\$ 3,00	R\$ 900,00	Exclusivo para ME/EPP local
144	REPOLHO: Tamanho médio à grande com aproximadamente 1kg, verde, com coloração própria, livre de pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação.	Uni.	200	R\$ 3,90	R\$ 780,00	Exclusivo para ME/EPP local
145	OVOS DE GALINHA: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2½ (duas dúzias e meia), identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente.	Dúzia	17288	R\$ 6,12	R\$ 105.802,56	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015



	Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.					
146	OVOS DE GALINHA: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2½ (duas dúzias e meia), identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.	Dúzia	5762	R\$ 6,12	R\$ 35.263,44	Cota reservada para ME/EPP local em 25%
147	POLPA DE FRUTAS CONGELADA: Ingredientes: Polpa de fruta integral, diversos sabores, entre eles abacaxi, acerola, laranja, maracujá, manga, mamão, goiaba, amora, morango, entre outros, sem adição de açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual, com 200 a 500g, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg. Marca pré-aprovada: Ros.	Kg	4133	R\$ 17,17	R\$ 70.963,61	Ampla Concorrência Decreto nº 8.538 de 2015
148	POLPA DE FRUTAS CONGELADA: Ingredientes: Polpa de fruta integral, diversos sabores, entre eles abacaxi, acerola, laranja, maracujá, manga, mamão, goiaba, amora, morango, entre outros, sem adição de açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual, com 200 a 500g, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg. Marca pré-aprovada: Ros.	Kg	1377	R\$ 17,17	R\$ 23.643,09	Cota reservada para ME/EPP local em 25%

Valor Total R\$ 6.376.778,39

**ANEXO II****PROCEDIMENTOS NORMATIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ENTREGAS****REGRAS GERAIS**

1. A CONTRATANTE receberá apenas os alimentos previamente aprovados na Avaliação das amostras que serão realizados de acordo com o Edital.
2. Fica terminantemente proibida a entrega dos gêneros alimentícios sem rótulos.
3. No rótulo do produto devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:
 1. Tipo e nome completo do alimento;
 2. Marca;
 3. Ingredientes;
 4. Rotulagem nutricional
 5. Data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
 6. Número do lote;
 7. Nome e endereço do fabricante ou embalador;
 8. Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
 9. Declaração de presença de glúten na formulação, quando for o caso;
 10. Condições de armazenamento;
 11. Empilhamento máximo para armazenamento;
 12. Número do Registro do Ministério da Saúde para produtos com Registro obrigatório.
4. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:
 1. Instruções para preparo;
 2. Rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
 3. Composição centesimal.
5. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:
 1. Natureza do alimento;
 2. Condições de armazenamento;
 3. Condições de transporte;
 4. Prazo de validade.
6. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.



7. Não é permitido o reaproveitamento das embalagens que tenham sido utilizadas para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.
8. Nenhum componente da embalagem (matéria-prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ ou a saúde humana e animal.
9. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as normas e recomendações de saúde e higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
- 10. As empresas provisoriamente classificadas em primeiro lugar, deverão apresentar no ato da sessão de licitação as amostras pertinentes aos Grupos 1, 2, 3, 4, 5 e 6.**
- 11. Não será necessário apresentação de amostras na sessão de licitação das marcas pré aprovadas e alimentos do Grupo 7 (Hortifrutigranjeiros), com exceção do item Polpa de fruta congelada.**
12. As empresas vencedoras do processo de licitação se comprometem a fornecer os produtos de acordo com as amostras aprovadas na análise.
13. A entrega dos gêneros alimentícios efetivamente autorizados por Autorização de Fornecimento, deverão ser realizadas de acordo com as informações de cada Secretaria ou Fundação, sendo indicado o local da entrega;
14. Em caso de mudança de endereço da sede da Prefeitura ou entrega em outro endereço pertencente a Prefeitura, a(s) Contratada(s) será(ão) previamente comunicadas, correndo por sua conta a entrega no novo endereço (se for o caso).
15. Salvo disposição contrária, o prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de 36 horas a contar do recebimento da Autorização de fornecimento.

GRUPO 1 (PRODUTOS LÁCTEOS)

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

O transporte do leite deverá ser feito em veículo fechado, com gerador de frio e temperatura adequada não superior a 7° C.

Os gêneros alimentícios Deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE:

- O leite deverá ser entregue uma vez por semana em todas as unidades constantes na relação no anexo III, entre segunda e terça-feira. Nas unidades com a marcação “*”, constantes na relação do anexo III, as entregas deverão ocorrer duas vezes por semana, nas **segundas e quintas-feiras**;
- A bebida láctea deverá ser entregue quinzenalmente;
- O queijo, a margarina e a nata deverão ser entregues mensalmente;
- O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.

**GRUPO 2 (CARNES)**

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

A contratada deverá utilizar balança aferida de acordo com as normas do INMETRO, apresentando o certificado de aferimento a cada entrega.

Os produtos deverão ser pesados na presença do membro de recebimento no ato da entrega na localidade indicada.

A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de -18° C.

Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade quinzenal**.

A entrega deve ser efetuada entre **segunda e quarta-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.

GRUPO 3 (PÃES)

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

A entrega dos pães deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte dos produtos.

Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade semanal**.

A entrega deve ser efetuada entre **segunda e terça-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.

GRUPOS 4, 5 E 6 (ALIMENTOS CONVENCIONAIS, ESPECIAIS, LEITES E FÓRMULAS)

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu



poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

A entrega dos produtos deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte de alimentos.

Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade mensal**.

As guias de entregas com os quantitativos de cada unidade escolar serão enviadas com antecedência de 10 dias e deverão ser entregues na sua totalidade, não serão aceitas entregas parciais.

A entrega deve ser efetuada entre **segunda e sexta-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.

GRUPO 7 (HORTIFRUTIGRANJEIROS)

É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das localidades. No caso do fornecedor oficial contratar um prestador de serviços para a entrega dos alimentos, é imprescindível que este tenha em seu poder cópia da relação das localidades, endereços de entrega e dos procedimentos normativos constante no edital;

A entrega deverá ser feita em veículo fechado e apropriado para transporte dos produtos.

Os gêneros alimentícios deste grupo deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com **periodicidade quinzenal**.

A entrega deve ser efetuada entre **segunda e terça-feira** em todas as unidades, sendo que a empresa deverá elaborar o seu plano de entrega e informar por escrito ao Departamento de Alimentação Escolar. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.

O não cumprimento do prazo estabelecido para entrega dos itens poderá acarretar notificações e penalidades ao fornecedor, de acordo com cláusulas previstas em contrato.



ANEXO III

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DIRETAMENTE PELO FORNECEDOR VENCEDOR.

NR	Centros de Ensino Infantil	Localidade
01	C.E.I. ALGODÃO DOCE *	AV PEDRO ZAPELINE
02	C.E.I. ÁLVARO BRAZ FERNANDES 1	ESTR. GERAL DA GUARDA ME
03	C.E.I. ÁLVARO BRAZ FERNANDES 2	ESTR. GERAL DA GUARDA ME
04	C.E.I. ANJOS DA GUARDA	ESTR. GERAL DA GUARDA
05	C.E.I. APRENDER BRINCANDO	EST. GERAL SERTÃO DOS CORRÊA
06	C.E.I. BALÃO MÁGICO	R. MINAS GERAIS
07	C.E.I. BEM-ME-QUER	BAIRRO SÃO BERNARDO
08	C.E.I. BORBOLETA AZUL	BAIRRO SÃO JOÃO – M/D
09	C.E.I. BRANCA DE NEVE	ESTR. GERAL DA GUARDA
10	C.E.I. CAMINHO FELIZ	BAIRRO BOM PASTOR
11	C.E.I. CANTINHO DA ALEGRIA *	BAIRRO MORROTES
12	C.E.I. CHAPEUZINHO VERMELHO *	R. GEREMIAS BRISTOT
13	C.E.I. CIDADE AZUL *	BAIRRO SÃO RAIMUNDO
14	C.E.I. CRIANÇA FELIZ	ESTR. G. CONGONHAS
15	C.E.I. DIVINA PROVIDÊNCIA *	R. JOÃO F. LIMA
16	C.E.I. ESTRELINHA BRILHANTE *	R. GUILHERME WILEMANN
17	C.E.I. FELICIANA C. SILVA	ESTR. G. SÃO MARTINHO
18	C.E.I. GIRASSOL	ESTR. G. SÃO MARTINHO
19	C.E.I. IRENE BOTEGA COLLAÇO	R. TOMAZ DE SOUZA BRASIL
20	C.E.I. JOSÉ SANTOS NUNES *	COMUNIDADE SÃO LUIZ
21	C.E.I. LEONOR LIMA BRASIL	R. LAGUNA
22	C.E.I. MÁRIO JOSÉ BRESSAN *	R. OLÍVIO J. BRESSAN
23	C.E.I. ORLANDO FRANCALACCI	R. NICOLAU MANOEL DA SILVA
24	C.E.I. PADRE PAULO HERDT	ESTR. GERAL DA GUARDA
25	C.E.I. PEIXINHO DOURADO *	R. MANOEL M. BITENCOURT
26	C.E.I. PIRLIM-PIM-PIM *	VILA PE. ITAMAR
27	C.E.I. PROF CRISTINA WENDHAUSEN	ESTR. GERAL DA MADRE
28	C.E.I. RECIFE *	R. IRINEU A. GARCIA
29	C.E.I. SÃO CRISTOVÃO	SÃO CRISTOVÃO



30	CEI. SÃO JUDAS TADEU *	R. ANTÔNIO HULSE
31	C.E.I. SETE ANÕES	AV. MARECHAL DEODORO
32	C.E.I. SONHO INFANTIL *	BAIRRO SÃO JOÃO – M/D
33	C.E.I. WALT DISNEY	R. PEDRO G. DE CARVALHO

NR	Escolas de Ensino Fundamental	Localidade
01	EMEB. ARINO BRESSAN	R. OLÍVIO J. BRESSAN
02	EMEB. BOM PASTOR	ESTR. GERAL DE BOM PASTOR
03	EMEB. FAUSTINA L. PATRÍCIO *	R. PEDRO G. CARVALHO
04	EMEF. FRANCELINO MENDES	BAIRRO SÃO JOÃO – M/D
05	EMEB. JOÃO HILÁRIO DE MELLO	SERTÃO DOS CORRÊAS
06	EMEB. JOÃO PAULO I – CAIC	R. MANOEL M. BITENCOURT
07	EMEB. MANOEL JOSÉ ANTUNES	R. JOÃO F. LIMA
08	EMEB. MANOEL RUFINO FRANCISCO	LOTE JADNA – PASSAGEM
09	EMEB. JUSCELINO KUBTSCHECK	BAIRRO SÃO CRISTÓVÃO
10	EMEB. CLETO DA SILVA	ESTR. GERAL DA GUARDA
11	EMEB. MARIA EMÍLIA ROCHA	R. ALVIM R. FOGAÇA
12	EMEB. SÃO JUDAS TADEU	R. LUÍZ C. SOUZA
13	EMEB. SÃO MARTINHO	BAIRRO SÃO MARTINHO
14	EMEB. SOMBRIO (Apenas da 11 às 17h)	ESTR. GERAL DO SOMBRIO

**ANEXO IV****DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2020

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Autarquia municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal, Sr(a), portador da carteira de identidade nº e do CPF nº, Declara, na forma e sob as sanções previstas na Lei 10.520/2002, que cumpre plenamente os requisitos de HABILITAÇÃO exigidos para a participação nesta licitação.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto neste edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

CAMPO DESTINADO A ME/EPP

- Sem ressalva
 Com ressalva quanto à regularidade fiscal, conforme previsão legal (§1º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006).

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

ANEXO V**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2020

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Autarquia municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal, sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima



ANEXO VI

(em papel A4, preferencialmente timbrado, ou cabeçalho com razão social, CNPJ, endereço completo, endereço eletrônico, telefone, fax, com nome e assinatura do representante legal).

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE(*)

AO
MUNICÍPIO DE TUBARÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
REFERENTE: EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2020

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 25/2020, realizado pelo Município de Tubarão/SC.

Local e data.

Nome e assinatura do Responsável Legal
RG e/ou CPF - Cargo
Carimbo CNPJ

(*) NOTA: - DOCUMENTO OBRIGATÓRIO PARA ME/EPP/MEI - APRESENTAR FORA DO ENVELOPE, NO INÍCIO DA SESSÃO ACOMPANHADO PELA CERTIDÃO SIMPLIFICADA DA JUNTA COMERCIAL.

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /20__

PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2020VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE TUBARÃO, E, TENDO COMO OBJETO O REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TUBARÃO, FUNDAÇÕES, AUTARQUIA MUNICIPAL E ENTIDADES CONVENIADAS (CORPO DE BOMBEIROS MILITAR, POLÍCIA MILITAR E POLÍCIA CIVIL).

PREÂMBULO

Pela presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de um lado o Município de Tubarão, inscrita no CNPJ sob nº 82.928.656/0001-33, com sede à Rua Felipe Schmidt, nº 108, bairro Centro, nesta cidade, neste ato representada pelo Prefeito, Sr. Joares Carlos Ponticelli, doravante denominado MUNICÍPIO, e de outro lado as empresas, inscrita no CNPJ sob nº, com sede à, neste ato representada pelo(a) Sr(a)., RG, CPF, cujo (s) preço (s) foi (ram) registrado (s) através do Pregão Presencial para Registro de Preços nº 25/2020, processo nº 86/2020, homologado em _____, conforme instrumento de mandato, doravante denominado COMPROMITENTE, resolvem registrar os preços, com integral observância da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, bem como Decreto Municipal nº 4208/18, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**1.1 Descrição**

1.1.1. O objeto desta ATA é o REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Autarquia municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil), conforme quantidades e especificações constantes no Anexo I do edital de Pregão Presencial nº 25/2020, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos.

1.1.2. As quantidades dos itens com preços registrados são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a contratar em sua totalidade.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA SOLICITAÇÃO DO OBJETO**3.1. Da utilização:**

3.1.1. A contratação juntamente ao (s) fornecedor (es) registrado (s) será formalizada pelo Município por intermédio de Contrato, com a consequente emissão da Nota de Empenho;



- a) Cada Contrato deverá conter, no mínimo:
- b) Número do Pregão e da Ata de Registros de Preços;
- c) As especificações e quantidades do objeto pretendido;
- d) O preço registrado, que deverá ser respeitado pelo fornecedor;
- e) A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
- f) A destinação do objeto adquirido.

3.1.2. O Contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, na forma prevista no art. 62 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. os materiais deverão ser entregues em conformidade como Termo de Referência, constante no anexo I do edital, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos;

4.2. Verificada qualquer irregularidade na entrega dos materiais ou a sua complementação não eximem o MUNICÍPIO de aplicar penalidades por descumprimento da obrigação, previstas no edital.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS

5.1. Os preços registrados são os constantes da planilha a seguir:

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos serão efetuados pelo Município, da seguinte forma:

6.1.2. Até 30 (trinta) dias a partir da emissão e entrega do documento fiscal junto a Entidade Requisitante.

6.1.3. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua reapresentação.

6.1.4. A despesa correrá à conta, ainda, das dotações de cada Fundação para o exercício de _____, conforme dotações classificadas e codificadas na Lei Orçamentária Anual do Município.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES

7.1 DA CONTRATADA:

7.1.1. Fornecer, mensalmente, prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;

7.1.2. Comunicar à unidade requisitante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal, que retarde ou impeça o fornecimento contratado;

7.1.3. Manter as mesmas condições de habilitação, verificadas quando da abertura das propostas;

7.1.4. Indicar o responsável que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais;



7.1.5. Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o material fornecido, bem como pelo seu transporte e demais encargos até o local determinado para sua entrega.

7.1.6. A entrega será feita na sede do Município de Tubarão, Fundação ou Autarquia, conforme o caso, no endereço indicado na Autorização de Fornecimento, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

7.2. DO MUNICÍPIO:

7.2.1. Promover o apontamento no dia do fornecimento do material, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados;

7.2.2. Elaborar e manter atualizada uma listagem de preços que contemple a relação dos materiais, para os fins previstos nesta Ata e no termo contratual;

7.2.3. Indicar o responsável pela fiscalização e acompanhamento da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1. O **MUNICÍPIO** terá o direito de fiscalizar, direta ou indiretamente, ou ainda, por órgão financiadores, a entrega do objeto, devendo as **COMPROMITENTES** facilitar a fiscalização, a qual não diminuirá ou atenuará a responsabilidade das **COMPROMITENTES** em relação ao acordado nesta **Ata**.

8.2. Verificada qualquer irregularidade no fornecimento do objeto ou inadimplemento com quaisquer outras obrigações desta **Ata**, o **MUNICÍPIO**, mediante notificação, por escrito, às **COMPROMITENTES**, poderá exigir a retificação de tal defeito, irregularidade ou inadimplemento. Caso estes não sejam prontamente sanados pelas **COMPROMITENTES**, dentro do prazo fixado na notificação do **MUNICÍPIO**, o **MUNICÍPIO** poderá suspender, a risco e responsabilidade das **COMPROMITENTES**, ficando a mesma sujeita a todas as penalidades previstas nesta **Ata**, sem prejuízo do direito do **MUNICÍPIO** de rescindir o presente.

CLÁUSULA NONA – SUBCONTRATAÇÃO/SUB-ROGAÇÃO

9.1. As **COMPROMITENTES** não poderão utilizar qualquer subcontratação/sub-rogação no fornecimento dos materiais sem o prévio consentimento, por escrito, do **MUNICÍPIO**.

9.2. Caso qualquer subcontratação/sub-rogação venha a ser autorizada pelo **MUNICÍPIO**, os termos e condições básicas da subcontratação/sub-rogação deverão observar os seguintes requisitos:

1. O subcontratado/sub-rogado responderá diretamente às **COMPROMITENTES**;
2. A subcontratação/sub-rogação não poderá resultar em qualquer despesa ou custo adicional para o **MUNICÍPIO**;
3. O subcontratado/sub-rogado ficará obrigado a cumprir todas as obrigações impostas às **COMPROMITENTES** nesta **Ata**; e
4. As **COMPROMITENTES** permanecerão integralmente responsáveis pela execução do fornecimento dos **Materiais** e/ou **Serviços** subcontratados/sub-rogados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DA ATA

10.1. A Ata de Registro de Preços somente poderá ser alterada nas hipóteses e forma estabelecidas no art. 9º, do Decreto Municipal nº 2266/04.

10.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, em relação a cada **COMPROMITENTE**, no caso de:



- 10.2.1.** Ocorrência da hipótese prevista no art. 9º, §4º, do Decreto Municipal nº 2266/04;
- 10.2.2.** Persistência das infrações após a aplicação de multas previstas na cláusula décima primeira;
- 10.2.3.** Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;
- 10.2.4.** Demais hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei 8.666/93, bem como desta Ata;
- 10.2.5.** Liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da COMPROMITENTE;
- 10.2.6.** Inobservância da boa técnica na execução dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1 Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:

- a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
- b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- c) descadastramento do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/2002, no prazo de até 05 (cinco) anos.
- d) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;
- e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

11.2 Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

11.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

11.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1. Por previsão legal, as questões relacionadas com o cumprimento da presente Ata serão dirimidas no Foro da Comarca de Tubarão-SC.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação das COMPROMITENTES de cumprir os Contratos firmados até a data de vencimento da mesma.

13.2. A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a sua vigência, constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições a Ata de Registro de Preços ou se deles não necessitar.

13.3. Todos os prazos constantes em cada termo contratual serão em dias corridos, e em sua contagem excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.

13.4. A despesa com a contratação correrá à conta da dotação de cada unidade requisitante.



13.5. Fazem parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital e as normas contidas na Lei 8.666/93.

E, por estarem justas e concordes, firmam a presente Ata, em 02 (duas) vias, para todos os fins e efeitos de direito.

Tubarão, de de 20__.

MUNICÍPIO DE TUBARÃO
JOARES CARLOS PONTICELLI

COMPROMITENTE
Representante Legal

**ANEXO VIII****CONTRATO Nº /20xx
PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2020****PREÂMBULO****CONTRATANTES**

O/A (Município de Tubarão/SC, ou Fundação, ou Autarquia), pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à Rua _____, nesta cidade, neste ato representado pelo (Prefeito/Diretor-Presidente/Superintendente Geral), Sr. _____, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à rua _____, nº _____, bairro _____na cidade de _____, representada neste ato pelo Sr. _____, doravante denominada CONTRATADA, pactuam entre si as cláusulas a seguir:

LOCAL

Lavrado e assinado em Tubarão, na sede da Prefeitura Municipal de Tubarão, situada na Rua Felipe Schmidt nº 108, bairro Centro, Tubarão/SC.

FUNDAMENTO LEGAL DA ADJUDICAÇÃO

Este contrato decorre do procedimento licitatório na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 25/2020, Processo Licitatório nº 86/2020, homologado em/...../....., em conformidade com o que consta do referido processo, sujeitando-se as partes contratantes às suas cláusulas e às normas da Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006, o Decreto Municipal nº 4208/18, e demais legislações aplicáveis, inclusive quanto aos casos omissos.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO DO CONTRATO

O objeto do presente contrato é a **aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Autarquia municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil)**, conforme especificações constantes nos anexos que integram o edital de Pregão Presencial nº 25/2020, o qual integra o presente instrumento em todos os seus termos.

CLÁUSULA SEGUNDA – ENTREGA

A Contratada disporá do prazo conforme especificado no Anexo I do edital, para entregar o objeto efetivamente autorizado, contados a partir do recebimento pela empresa da Autorização de Fornecimento.

A entrega do objeto deste edital será feita na sede do Município de Tubarão ou Fundação, conforme o caso, no endereço indicado na Autorização de Fornecimento.

Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no prazo de 05 (cinco) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZO CONTRATUAL

Este contrato terá vigência até xx/xx/20xx. Será permitida a prorrogação contratual, nos termos da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇOS E PAGAMENTOS**PREÇOS**



O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo objeto contratual o(s) valor(es) constantes da proposta financeira apresentada durante o procedimento licitatório, qual seja, R\$

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa para a aquisição do objeto licitado correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 dias contados a partir da data de certificação da respectiva nota fiscal, a qual deverá ser entregue ao Município, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal da empresa (Fazenda Municipal, FGTS e INSS) e relatório da prestação dos serviços.

CLÁUSULA QUINTA - GARANTIAS

A CONTRATADA compromete-se a garantir os serviços licitados, objeto do presente instrumento, sendo que quaisquer problemas surgidos durante o período de vigência contratual deverão ser resolvidos pela CONTRATADA e às suas expensas, sem que isto gere qualquer tipo de ônus para o CONTRATANTE, conforme Termo de Referência (Anexo I do edital).

CLÁUSULA SEXTA – PENALIDADES

6.1 As penalidades a serem aplicadas à Contratada procederão na forma do **item XI** descrito no edital que deu origem a este Contrato.

6.2 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s) ou cobrada judicialmente, se necessário.

CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO

Poderão ser motivos de rescisão contratual as hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93. A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão prevista nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Tubarão para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

E por estarem assim ajustados e contratados, firmam as partes o presente Contrato em 02 (duas) vias de iguais forma e teor, que vão assinadas pelas partes e por duas testemunhas.

Tubarão/SC,de de 202__.

Município, ou Fundação, ou Autarquia
Representante legal

Contratada
Representante legal

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA