ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE TUBARÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 03/2017

O Município de Tubarão/SC, situada à Rua Felipe Schmidt, nº 108, Centro, informa que encontra-se aberta <u>licitação na modalidade pregão</u>, 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 e Autarquia municipais, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar).

Rege a presente licitação, a Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006, os Decretos Municipais nº 2266/04 e 2.450/07, 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:
 - o das 13:00 do dia 01/02/2017 às 13:30 do dia 20/02/2017;
- Limite para impugnação ao edital:
 - o 19:00 do dia 16/02/2017;
- Início da Sessão Pública do pregão:
 - o 14:00 do dia 20/02/2017.

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 enderecos:

• Telefone: (048) 3621-9078

E-mail: licitacao@tubarao.sc.gov.br

• Endereço: Rua Felipe Schmidt, nº 108, bairro Centro, Tubarão-SC

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 e Autarquia municipais, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar).

- 1.1 São órgãos/entidades integrantes deste processo licitatório todas as Secretarias Municipais, bem como a Fundação Municipal de Desenvolvimento Social, Fundação Municipal de Educação e Cultura, Fundação Municipal de Saúde, Fundação Municipal de Meio Ambiente, Fundação Municipal de Esporte, Agência Reguladora de Saneamento de Tubarão, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar 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. Trata-se, pois, de faculdade da Administração Municipal contratar ou não.

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 de cada órgão/entidade requisitante, a ser indicada no momento da efetiva contratação.

II – 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 IV 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 que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste edital e seus anexos;
 - 4.2 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.
- 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, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta

Município de Tubarão/SC

Departamento de Compras, Licitações e Contratos

Pregão Presencial nº 03/2017

REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações e Autarquia municipais, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar).

- 6.2 A proposta deverá ser redigida em língua português, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, preferencialmente com suas páginas numeradas seqüencialmente, 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, quando for o caso, 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 As empresas provisoriamente classificadas em primeiro lugar deverão apresentar, no ato da sessão de licitação, as amostras pertinentes aos Grupos 1 (Alimentos Convencionais), 2 (Produtos Lácteos), 3 (Pães), 4 (Carnes e Margarina), 5 (Alimentos Especiais) e 6 (Leites e Fórmulas Infantis).
- 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 aprazada data e hora para a continuidade da sessão.
- 6.5 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.

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, os seguintes dizeres:

Envelope nº 2 – Habilitação

Município de Tubarão/SC

Departamento de Compras, Licitações e Contratos

Pregão Presencial nº 03/2017

REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações e Autarquia municipais, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar).

- 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 Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será **de 60 (sessenta)** dias contados a partir da data de emissão, exceto àqueles previstos em lei, os documentos quanto a habilitação jurídica e a emissão do CNPJ que poderá ser verificada sua situação regular conforme item 7.6, "a".
 - 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, <u>mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).</u>
 - 7.7 Outras exigências quanto à habilitação:
- a) Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal (<u>conforme</u> <u>modelo constante no anexo III</u>).

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 següência:

CREDENCIAMENTO:

- 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 II.
- 8.3 Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão credenciar-se e apresentar certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (CERTIDÃO SIMPLIFICADA), fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº 103/2007, com validade de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de emissão.
- 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. <u>Todavia, deverá ser apresentada a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (conforme modelo constante no anexo II), fora dos envelopes nº 01 e 02.</u>
- 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 <u>deverão</u> apresentar declaração de que cumprem plenamente os requisitos para habilitação, conforme modelo disponível no Anexo II, <u>juntamente com o credenciamento ou conforme o disposto no item 8.5</u>. 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 seqüencial, 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 nos 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. <u>Não serão admitidos, após a etapa de lances e respectiva negociação, valores superiores aos previstos no anexo I deste Edital.</u>

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, a microempresa ou empresa de pequeno porte poderá requerer a suspensão da sessão pelo prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, para regularização dos documentos relativos à regularidade fiscal.
- 8.24.3 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará em decadência do direto à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

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 contrarazões no prazo de 03 (três) a contar do término do prazo do recorrente. A Autoridade Competente manifestará sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis.
- 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 até 5 (cinco) 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 V.
- 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 05 (cinco) 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 Registros 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.
- 11.1.3. Os Contratos decorrentes deste processo licitatório, ou os instrumentos que os substituírem, terão vigência até 31 de dezembro do exercício financeiro em que forem firmados.

11.2 ENTREGA

- 11.2.1 O prazo para entrega dos materiais autorizados no prazo estabelecido no Termo de Referência.
- **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 conferilo 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 10 (dez) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 10 (dez) 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, inexeqüível 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% (cinqüenta 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 Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto ao Departamento de Licitações pelo telefone: (048) 3621-9078/9079, 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 Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação (modelo);
- c) Anexo III Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal (modelo);
 - e) Anexo IV Minuta da Ata de Registro de Preços.
 - f) Anexo V Minuta do Contrato

Tubarão-SC. 31/01/2017.

- 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.

| , | |
|---|--------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | Joares Carlos Ponticelli |
| | Prefeito |

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto:

Registro de Preços para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações e Autarquia municipais, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar).

Justificativa:

Suprir a demanda dos órgãos e entidades municipais integrantes deste processo, bem como do órgão conveniado, quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios.

A utilização do Sistema de Registro de Preços se deve em razão da participação de vários órgãos e entidades contratantes, tendo com objetivo lançar um único processo licitatório, o que por si só gera a expectativa de obtenção de melhores preços. E, ainda, por não se saber ao certo o quantitativo de consumo necessário, tratando-se de mera estimativa, possibilitando aos Contratantes adquirir somente o que se fizer necessário ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

GRUPO 1 – ALIMENTOS CONVENCIONAIS

| Item | Descrição | Unidade | Quantidade | Valor unitário de referência | Valor total de referência |
|------|--|---------|------------|------------------------------------|---------------------------|
| 1. | ACHOCOLATADO VITAMINADO: Ingredientes: Açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6 e PP), 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 1kg. Composição química aproximada (mín. Em 100g): CHO: 92g, PTN: 3g, LIP: 2,1g, Valor Energético: 396 Kcal, Vit. A: 750UI, Niacina: 20mg, Vit. B1: 1,5mg, Vit. B2: 1,62mg, Vit. B6: 1,62mg, Vit. C: 56mg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Nutrimental, Nescau. | | 6570 | R\$ 16,09 | R\$ 105.711,30 |
| 2. | 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 | Kg | 14875 | R\$ 3,40 | R\$ 50.575,00 |

| | 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. | | | | |
|----|--|----|-------|-----------|------------------|
| 3. | 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 validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Maisena, Neilar, Yoki. | Kg | 540 | R\$ 10,51 | R\$ 5.675,40 |
| 4. | 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 | 32335 | R\$ 2,97 | R\$ 96.034,95 |
| 5. | 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 | Kg | 4420 | R\$ 10,07 | R\$ 44.509,40 |

| | 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. Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Prodasa, Marilan, Parati. | | | | |
|----|---|----|------|-----------|------------------|
| 6. | 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 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Prodasa, Marilan, Parati. | Kg | 3410 | R\$ 10,36 | R\$ 35.327,60 |
| 7. | 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. 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 | Kg | 2210 | R\$ 12,96 | R\$ 28.641,60 |

| | meses. | | | | |
|-----|---|----|------|-----------|-------------------|
| | Marca pré-aprovada: | | | | |
| 8. | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substancias 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. Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Prodasa, Marilan, Parati. | Kg | 4910 | R\$ 11,08 | R\$ 54.402,80 |
| 9. | CAFÉ EM PÓ: Características técnicas: Café torrado e moído, com selo de pureza "ABIC". 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. Marca pré-aprovada: Pilão, Melitta, 3 Corações, Jurerê, Cabloco. | Kg | 5890 | R\$ 18,81 | R\$ 110.790,90 |
| 10. | CEREAL PRÉ-COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL ARROZ E AVEIA: Característica técnicas: Rico em ferro, zinco, vitaminas: A, D, C, B1, B6, B12, K, biotina, niacina, ácido fólico e ácido pantotênico. Fonte de cálcio, iodo, cobre e vitamina E. Atende a todas as recomendações da Legislação Brasileira. Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais, vitaminas (vitamina C, vitamina E, niacina, ácido pantotênico, vitaminas B6, B2, B1, ácido fólico e vitamina B12) e | Kg | 240 | R\$ 23,48 | R\$ 5.635,20 |

| | aromatizante. Contém traços de leite. Contém glúten. Embalagem primária: Sacos de filme laminado flexível de poliéster metalizado com polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 230g. 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. Marca pré-aprovada: Nestlé, Nutrimental, Danone. | | | | |
|-----|--|----|-----|-----------|------------------|
| 11. | CHICHARRO OU ATUM ENLATADO: Característica técnicas: Chicharro ou Atum em conserva, ralado ou em pedaços, elaborado com produto eviscerado, livre de rabo e cabeça, com cobertura em óleo. Elaborado com matéria-prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processos tecnológicos adequados, envasado com cobertura em recipiente esterilizado comercialmente e inspecionado pelo serviço de inspeção. Ingredientes: Chicharro 75%, sal, temperos, espessante, conservante. Embalagem primária: Lata redonda de folha cromada, com peso líquido de 425 a 850g. 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 24 latas. Data de fabricação: Máximo de 06 meses. Data de validade: Mínimo de 04 anos. Marca pré-aprovada: Marina. | Kg | 555 | R\$ 26,64 | R\$ 14.785,20 |
| 12. | 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. | Kg | 686 | R\$ 12,04 | R\$ 8.259,44 |

| | Marca pré-aprovada: Cheli, Delibom. | | | | |
|-----|---|----|------|-----------|------------------|
| 13. | 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 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Marca pré-aprovada: Néctar, Mu-Mu, Elegê, Tirol. | Kg | 3000 | R\$ 9,49 | R\$ 28.470,00 |
| 14. | 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. Marca pré-aprovada: Elefante, Heinz, Qualitá, Olé, Oderich. | Kg | 1950 | R\$ 10,18 | R\$ 19.851,00 |
| 15. | 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. Marca pré-aprovada: Tupã, Deusa, Araruna, Super 10. | Kg | 5180 | R\$ 4,18 | R\$ 21.652,40 |
| 16. | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e | Kg | 7070 | R\$ 2,53 | R\$ 17.887,10 |

| | 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, 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. | | | | |
|-----|--|----|------|----------|------------------|
| 17. | feljão 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 | 7950 | R\$ 7,49 | R\$ 59.545,50 |
| 18. | FEIJÃO CARIOCA Características técnicas: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. 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 da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de classificação e | Kg | 1150 | R\$ 7,84 | R\$ 9.016,00 |

| | grãos. | | | | |
|-----|--|----|------|-----------|------------------|
| | Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão. | | | | |
| 19. | 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. Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, | Kg | 2680 | R\$ 10,56 | R\$ 28.300,80 |
| | Caldão, Biel. | | | | |
| 20. | 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. Marca pré-aprovada: Fleischmann. | Kg | 105 | R\$ 9,88 | R\$ 1.037,40 |
| 21. | 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. Marca pré-aprovada: Royal, Dr. Oetker, Dona Benta, Bolo bom. | Kg | 294 | R\$ 24,53 | R\$ 7.211,82 |
| 22. | 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 | Kg | 345 | R\$ 38,08 | R\$ 13.137,60 |

| | 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. Marca pré-aprovada: Nutrimental, Apti, Royal. | | | | |
|-----|---|----|------|----------|------------------|
| 23. | MASSA ALFABETO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. 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. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline, Jóia. | Kg | 250 | R\$ 5,89 | R\$ 1.472,50 |
| | 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, | | | | |
| 24. | 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. | Kg | 5260 | R\$ 4,94 | R\$ 25.984,40 |
| | Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline. | | | | |
| 25. | 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. | Kg | 5240 | R\$ 4,99 | R\$ 26.147,60 |

| | Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline, Jóia. | | | | |
|-----|---|-------|------|-----------|------------------|
| 26. | 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. Marca pré-aprovada: Yoki, Sinhá. | Kg | 610 | R\$ 6,16 | R\$ 3.757,60 |
| 27. | 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. Marca pré-aprovada: Soya, Coamo, Liza. | Unid. | 8920 | R\$ 3,99 | R\$ 35.590,80 |
| 28. | PUDIM COM LEITE SABORES VARIADOS: Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal, sal refinado, corante e aroma natural de baunilha. 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. Marca pré-aprovada: Nutrimental, Boa safra. | Kg | 440 | R\$ 33,30 | R\$ 14.652,00 |
| 29. | SAL: Características técnicas: Sal Refinado lodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Marca pré-aprovada: Cisne, Zizo, Diana. | Kg | 4205 | R\$ 1,11 | R\$ 4.667,55 |
| 30. | VINAGRE: Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. | L | 830 | R\$ 1,81 | R\$ 1.502,30 |

| Marca pré-aprovada: Chemin, Heinig. | | |
|-------------------------------------|--|--|
| | | |

2. GRUPO 2 – PRODUTOS LÁCTEOS REFRIGERADOS

| 31. | 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: data de fabricação e de validade, embalagens de 900ml a 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva. | L | 12700 | R\$ 3,07 | R\$ 38.989,00 |
|-----|--|----|-------|--------------|-----------------------|
| 32. | 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: 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 | 84130 | R\$ 2,77 | R\$ 233.040,1 0 |
| 33. | 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. Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês. | Kg | 1975 | R\$ 23,37 | R\$ 46.155,75 |

3. GRUPO 3 – PÃES

| 34. | 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, 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 (junto às amostras). | Kg | 5180 | R\$ 10,86 | R\$ 56.254,80 |
|-----|--|----|------|-----------|------------------|
| 35. | PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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, 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 (junto às amostras). | Kg | 2650 | R\$ 12,96 | R\$ 34.344,00 |
| 36. | 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, 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 (junto às amostras). | Kg | 4000 | R\$ 9,35 | R\$ 37.400,00 |
| 37. | 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, 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 | Kg | 6100 | R\$ 11,57 | R\$ 70.577,00 |

| fabricação. Apresentar Laudo de Análise de laboratório Oficial (junto às amostras). | | |
|---|--|--|
| | | |

GRUPO 4 – CARNES E MARGARINA

| | 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. | | Va. 4050 D | | | Kg 1850 R\$ 31,08 R\$ | | |
|-----|---|----|------------|-----------|-------------------|-----------------------|--|--|
| 38. | INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 14%; Gordura: máximo 9%; Sódio: Maximo 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. | | 1850 | R\$ 31,08 | R\$ 57.498,00 | | | |
| | Marca pré-aprovada: Friboi, Minerva Fine Foods. | | | | | | | |
| 39. | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Características Técnicas: Acém (agulha) moído, de Segunda, 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 | 15050 | R\$ 15,39 | R\$ 231.619,50 | | | |

| 40. | CARNE BOVINA SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA: Características Técnicas: Carne tipo bovina cortada em formato de cubos uniformes provenientes de cortes de segunda (acém), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagensnervos 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 | 13100 | R\$ 14,52 | R\$ 190.212,00 |
|-----|---|----|-------|-----------|-------------------|
| 41. | CARNE IN NATURA (IQF) (PALETA): Características Técnicas: Carne bovina paleta. Os cortes porcionados devem ser congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). 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. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos/iscas com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Embalagem Primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 17%; Data de validade: Mínimo de 12 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, lacrada com fita adesiva, 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 12 kg. Marca pré-aprovada: Friboi, Minerva Fine Foods. | Kg | 2510 | R\$ 18,50 | R\$ 46.435,00 |

| | CORTES CONGELADOS DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO): Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) sem osso, pesando entre | | | | |
|-----|---|----|-------|-----------|-------------------|
| 42. | 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 | 15730 | R\$ 10,14 | R\$ 159.502,20 |
| 43. | 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. | Kg | 420 | R\$ 11,68 | R\$ 4.905,60 |
| 44. | 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 | 15400 | R\$ 11,36 | R\$ 174.944,00 |
| 45. | 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 | Kg | 1530 | R\$ 8,91 | R\$ 13.632,30 |

| tratando de fornecedores locais, o mesi deverá entregar o produto em caixas térmic que garantam a qualidade higiênico-sanitá do mesmo. Ingredientes: Carne bovina, car suína, toucinho, proteína vegetal, amic glicose, especiarias, conservante estabilizante e antioxidante. Embalage primária: Embalagens a vácuo com pe máximo 1kg. Data de Validade: Mínimo 1 mê Marca pré-aprovada: Perdigão, Sad Aurora, Seara. | as ria ne lo, es, em so s. | | | |
|---|---|------|-----------|------------------|
| MARGARINA: Característica Técnicas: De conter óleos vegetais líquidos interesterificados, água, sal, leite em desnatado e/ou soro de leite em pó, conten no mínimo 65% de lipídios, vitamina A, crer vegetal de consistência cremosa e ze gordura trans. Deve ter registro no Ministé da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalage primária: Potes de polietileno resistente, co tabela de composição nutricional, embalage de 500g. Marca pré-aprovada: Delícia, Qualy. | e có do ne ro rio Kg m | 3035 | R\$ 12,24 | R\$ 37.148,40 |

4. GRUPO 5 - ALIMENTOS ESPECIAIS

| 47. | ACHOCOLATADO 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. Marca pré-aprovada: New Choco, Gold. | Kg | 80 | R\$ 71,50 | R\$ 5.720,00 |
|-----|---|----|----|-----------|--------------|
| 48. | 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. Marca pré-aprovada: Zero cal, Magro, Adocyl, | | 61 | R\$ 30,80 | R\$ 1.878,80 |

| | Finn. | | | | |
|-----|---|----|-----|---------------|------------------|
| 49. | BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEM: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, 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 200g a 800g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Marca pré-aprovada: Torquato, Fernandes, Pauli, Vó Veronica. | Kg | 170 | R\$ 24,62 | R\$ 4.185,40 |
| 50. | BISCOITO SEM GLÚTEM, SEM LEITE E SEM OVO: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, gordura vegetal não hidrogenada, 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. Marca pré-aprovada: Schar., Leve Crock, Mosmann. | Kg | 155 | R\$ 68,49 | R\$ 10.615,95 |
| 51. | GELATINA DIET: Ingredientes: Pó para preparo de gelatina, isento de açúcares, 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 10 a 20g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Dr. Oetker, Royal. | Kg | 20 | R\$ 172,77 | R\$ 3.455,40 |
| 52. | GELÉIA DE FRUTAS DIET: Ingredientes: Polpa de frutas, edulcorante natural sorbitol, gelificante pectina, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, edulcorantes artificiais. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou vidro, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 200 a 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de | | 33 | R\$ 44,39 | R\$ 1.464,87 |

| | validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Ritter. | | | | |
|-----|---|----|----|-----------|--------------|
| 53. | 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. Marca pré-aprovada: Urbano. | Kg | 90 | R\$ 12,31 | R\$ 1.107,90 |
| 54. | 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. Marca pré-aprovada: Supra Soy, Soy Cake, King Mix. | Kg | 50 | R\$ 34,11 | R\$ 1.705,50 |

5. GRUPO 6 – LEITES E FÓRMULAS INFANTIS

| 55. | 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\$ 71,27 | R\$ 14.254,00 |
|-----|---|----|-----|--------------|------------------|
| 56. | 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 | J | 709 | R\$ 26,38 | R\$ 18.703,42 |

| | fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. | | | | |
|-----|--|---|-------|--------------|------------------|
| | Marca pré-aprovada: Piracanjuba, Camponesa, Prativita. | | | | |
| | 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. | | | | |
| 57. | 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. | · | 220 | R\$ 42,00 | R\$ 9.240,00 |
| 58. | 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 | 34400 | R\$ 2,65 | R\$ 91.160,00 |
| 59. | 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. | L | 1700 | R\$ 2,65 | R\$ 4.505,00 |
| | Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, | | | | |

| | Parmalat, Elegê, Terra viva. | | | | |
|-----|--|------|------|--------------|-----------------------|
| 60. | 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 | 2200 | R\$ 3,99 | R\$ 8.778,00 |
| 61. | 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. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: A embalagem primária do produto deverá apresentar a frase "VENDA PROÍBIDA" e preferencialmente ser isenta de código de barras. Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Milupa 1), Nestlé (Nestogeno 1). | Kg | 350 | R\$ 54,83 | R\$ 19.190,50 |
| 62. | 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. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: A embalagem primária do produto deverá apresentar a frase "VENDA PROÍBIDA" e preferencialmente ser isenta de código de barras. Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Milupa 2), Nestlé (Nestogeno 2). | . Kg | 2350 | R\$ 45,17 | R\$ 106.149,5 0 |
| 63. | 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 | ŭ | 200 | R\$ 98,94 | R\$ 19.788,00 |

| | aproximadamente 400 a 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil Soja 1), Nestlé (Nan Soy). | | | | |
|-----|---|----|-----|--------------|------------------|
| 64. | 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 | 200 | R\$ 94,20 | R\$ 18.840,00 |

6. GRUPO 7 – HORTIFRUTIGRANJEIRO

| 65. | ABACAXI PÉROLA: Características técnicas: Tamanho médio, pesando 1000 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, sãos, 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. | 2240 | R\$ 5,75 | R\$ 12.880,00 |
|-----|---|-------|-----------|----------|------------------|
| 66. | 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 | 1159 0 | R\$ 3,92 | R\$ 45.432,80 |
| 67. | 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 | Kg | 1144 0 | R\$ 2,34 | R\$ 26.769,60 |

| | embalagem. | | | | |
|-----|--|----|-----------|-----------|------------------|
| 68. | MAÇÃ: Características Técnicas: Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois). 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. | Kg | 1148 0 | R\$ 7,78 | R\$ 89.314,40 |
| 69. | MAMÃO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500g 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. | Kg | 6140 | R\$ 4,52 | R\$ 27.752,80 |
| 70. | PÊRA: 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. | Kg | 3560 | R\$ 7,25 | R\$ 25.810,00 |
| 71. | 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 | 260 | R\$ 22,95 | R\$ 5.967,00 |
| 72. | 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, | Kg | 7210 | R\$ 1,85 | R\$ 13.338,50 |

| | 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. | | | | |
|-----|--|----|------|----------|------------------|
| 73. | 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 total que será entregue em cada localidade. | Kg | 1210 | R\$ 1,82 | R\$ 2.202,20 |
| 74. | 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 | 5760 | R\$ 2,11 | R\$ 12.153,60 |
| 75. | 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 | 1420 | R\$ 1,95 | R\$ 2.769,00 |
| 76. | 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, | J | 6290 | R\$ 3,04 | R\$ 19.121,60 |

| | 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. | | | | |
|----------------|--|-------|------|-----------|---------------------|
| 77. | 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 | 8050 | R\$ 6,02 | R\$ 48.461,00 |
| 78. | 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. | Kg | 1940 | R\$ 18,39 | R\$ 35.676,60 |
| 79 | 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. | Kg | 800 | R\$ 10,20 | R\$ 8.160,00 |
| TOTAL ESTIMADO | | | | | R\$ 3.029.442,15 |

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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 (Alimentos Convencionais), 2 (Produtos Lácteos), 3 (Pães), 4 (Carnes e Margarina), 5 (Alimentos Especiais) e 6 (Leites e Fórmulas Infantis).
- 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.

GRUPO 3 (PÃES)

- 1. O procedimento de entrega devera autorizado pela CONTRATANTE deverá ser efetuado sendo esta diretamente nos locais indicados:
- 2. 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;

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

GRUPO 4 (CARNES E MARGARINA)

- 1. 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;
- 2. A contratada deverá utilizar balança aferida de acordo com as normas do INMETRO, apresentando o certificado de aferimento a cada entrega.
- 3. Os produtos deverão ser pesados na presença do membro de recebimento no ato da entrega na localidade indicada.
- 4. 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.

GRUPO 2 (PRODUTOS LÁCTEOS)

- 1. 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;
- 2. O transporte do leite deverá ser feito em veículo fechado, com gerador de frio e temperatura adequada não superior a 7° C.

GRUPO 7 (HORTIFRUTIGRANJEIROS)

- 1. 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;
- 2. Os produtos deverão estar pesados de acordo com o quantitativo solicitado para cada localidade, possibilitando a conferência no ato da entrega.

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGAS

REGRAS GERAIS

- 1. 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;
- 2. 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).
- 3. Salvo disposição contrária, o prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de 36 horas a contar do recebimento da Autorização de fornecimento.

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- 1. Os gêneros alimentícios dos GRUPOS 1, 5 e 6 deverão ser entregues mensalmente no D.A.E., nas datas e quantidades solicitadas pelo mesmo.
- 2. Os gêneros alimentícios do GRUPO 3 (Pães) deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com periodicidade semanal.
 - 1. A entrega deve ser efetuada de segunda à 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;
 - 2. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.
- 3. Os gêneros alimentícios do GRUPO 4 (Carnes e Margarina) deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com periodicidade quinzenal.
 - 1. A entrega deve ser efetuada na segunda-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.
- 4. Os gêneros alimentícios do GRUPO 2 (Produtos lácteos) deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE:
 - 1. 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, as segundas e quintas-feiras;
 - 2. A bebida láctea deverá ser entregue quinzenalmente;
 - 3. O queijo deverá ser entregue mensalmente;
 - 4. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:45 às 17:00 h.
- 5. Os gêneros alimentícios do GRUPO 7 (Hortifrutigranjeiros) deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares da relação no Anexo III, mediante solicitação do DAE, com periodicidade quinzenal.
 - 1. A entrega deve ser efetuada na segunda-feira em todas as unidades. O horário de entrega nas unidades escolares é das 07:30 às 17:30 h;
 - 2. Os produtos deverão estar pesados separadamente, conforme quantidade de cada unidade de ensino, para conferência no momento da entrega.

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DOS GRUPOS 3, 4, 5 E 7, QUE DEVERÃO SER ENTREGUES PELO FORNECEDOR VENCEDOR.

| NR | Centros de Ensino Infantil | Localidade |
|----|------------------------------|------------------------------|
| 01 | C.E.I. ALGODÃO DOCE * | AV PATRÍCIO LIMA |
| 02 | C.E.I. ÁLVARO BRAZ FERNANDES | ESTR. GERAL DA GUARDA ME |
| 03 | C.E.I. ANJOS DA GUARDA | ESTR. GERAL DA GUARDA |
| 04 | C.E.I. APRENDER BRINCANDO | EST. GERAL SERTÃO DOS CORRÊA |
| 05 | C.E.I. BALÃO MÁGICO | R. MINAS GERAIS |

| 06 | C.E.I. BEM-ME-QUER | B. SÃO BERNARDO |
|----|-------------------------------|---------------------------|
| 07 | C.E.I BORBOLETA AZUL | SÃO JOÃO - M/D |
| 08 | C.E.I. BRANCA DE NEVE | ESTR. GERAL DA GUARDA |
| 09 | C.E.I. CAMINHO FELIZ | BOM PASTOR |
| 10 | C.E.I. CANTINHO DA ALEGRIA * | BAIRRO MORROTES |
| 11 | C.E.I. CHAPEUZINHO VERMELHO * | R. GEREMIAS BRISTOT |
| 12 | C.E.I. CIDADE AZUL * | BAIRRO SÃO RAIMUNDO |
| 13 | C.E.I. CRIANÇA FELIZ | ESTR. G. CONGONHAS |
| 14 | C.E.I. DIVINA PROVIDÊNCIA * | R. JOÃO F. LIMA |
| 15 | C.E.I. ESTRELINHA BRILHANTE * | R. GUILHERME WILEMANN |
| 16 | C.E.I. FELICIANA C. SILVA | ESTR. G. SÃO MARTINHO |
| 17 | C.E.I. GIRASSOL | ESTR. G. SÃO MARTINHO |
| 18 | C.E.I. IRENE BOTEGA COLLAÇO | R. TOMAZ DE SOUZA BRASIL |
| 19 | C.E.I. JOSÉ SANTOS NUNES * | COMUNIDADE SÃO LUIZ |
| 20 | C.E.I LEONOR LIMA BRASIL | R. LAGUNA |
| 21 | C.E.I. MÁRIO JOSÉ BRESSAN * | R. OLÍVIO J. BRESSAN |
| 22 | C.E.I. ORLANDO FRANCALACCI | R.NICOLAU MANOEL DA SILVA |
| 23 | C.E.I. PEIXINHO DOURADO * | R. MANOEL M. BITENCOURT |
| 24 | C.E.I. PIRLIM-PIM-PIM * | VILA PE. ITAMAR |
| 25 | C.E.I. RECIFE * | R. IRINEU A. GARCIA |
| 26 | C.E.I SÃO CRISTOVÃO | SÃO CRISTOVÃO |
| 27 | CEI. SÃO JUDAS TADEU * | R. ANTÔNIO HULSE |
| 28 | C.E.I. SETE ANÕES | AV. MARECHAL DEODORO |
| 29 | C.E.I. SONHO INFANTIL * | B. SÃO JOÃO – M/D |
| 30 | 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 | B. 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. JOÃO PEDRO DELFINO | SERTÃO DA JARARACA |
| 08 | EMEB. MANOEL JOSÉ ANTUNES | R. JOÃO F. LIMA |
| 09 | EMEB. MANOEL RUFINO FRANCISCO | LOTE JADNA - PASSAGEM |
| 10 | EMEB. PADRE PAULO HERDT | ESTR. GERAL DA GUARDA |
| 11 | EMEB. JUSCELINO KUBTSCHECK | B. SÃO CRISTÓVÃO |
| 12 | EMEB. CLETO DA SILVA | ESTR. GERAL DA GUARDA |
| 13 | EMEB. CRISTINA A. WENDHAUSEN | ESTR. GERAL DA MADRE |
| 14 | EMEB. MARIA EMÍLIA ROCHA | R. ALVIM R. FOGAÇA |
| 15 | EMEB. SÃO JUDAS TADEU | R. LUÍZ C. SOUZA |
| 16 | EMEB. SÃO MARTINHO | B. SÃO MARTINHO |
| 17 | EMEB. SOMBRIO | ESTR. GERAL DO SOMBRIO |

Quantidades estimadas por entidade:

| ITEM | Fund. Educação | Fund. Saúde | Fund. Desenv. Social | AGR | Fund. Meio Ambiente | Fund. de Esporte | Corpo de Bombeiros Militar | PMT |
|------|----------------|-------------|-------------------------|-----|------------------------|---------------------|----------------------------------|-----|
| 1 | 5500 | 110 | 910 | | | | 50 | |
| 2 | 13000 | 460 | 660 | 10 | 50 | 45 | 250 | 400 |
| 3 | 300 | 110 | 80 | | | | 50 | |
| 4 | 30000 | 285 | 1700 | | | | 350 | |
| 5 | 2500 | 160 | 1660 | | | | 100 | |
| 6 | 2500 | 110 | 700 | | | | 100 | |
| 7 | 1500 | 160 | 500 | | | | 50 | |
| 8 | 3000 | 110 | 1700 | | · | | 100 | |

| 9 | 2800 | 435 | 1850 | 40 | 20 | 45 | 300 | 400 |
|----|-------|------|------|----|----|----|------|---------|
| 10 | 40 | 0 | 200 | | | | 0 | 1 |
| 11 | 300 | 105 | 150 | | | | 0 | + |
| 12 | 600 | 16 | 50 | | | | 20 | + |
| 13 | 1100 | 150 | 1600 | | | | 150 | |
| 14 | 1200 | 150 | 400 | | | | 200 | |
| 15 | 3500 | 60 | 1520 | | | | 100 | |
| 16 | 5000 | 270 | 1700 | | | | 100 | +- |
| 17 | 6000 | 50 | 1600 | | | | 300 | + |
| 18 | 1000 | 50 | 50 | | | | 50 | |
| 19 | 1000 | 20 | 1600 | | | | 60 | |
| 20 | 7 | 16 | 80 | | | | 2 | + |
| 21 | 120 | 12 | 160 | | | | 2 | +- |
| 22 | 200 | 25 | 100 | | | | 20 | |
| 23 | 200 | 0 | 50 | | | | 0 | |
| 24 | 3500 | 60 | 1600 | | | | 100 | |
| 25 | 3500 | 40 | 1600 | | | | 100 | |
| 26 | 100 | 160 | 300 | | | | 50 | |
| 27 | 6500 | 420 | 1800 | | | | 200 | |
| 28 | 200 | 40 | 100 | | | | 100 | + |
| 29 | 2500 | 35 | 1600 | | | | 70 | |
| 30 | 600 | 30 | 100 | | | | 100 | |
| 31 | 10000 | 250 | 2400 | | | | 50 | |
| 32 | 80000 | 530 | 2400 | | | | 1200 | 1 |
| 33 | 1000 | 525 | 250 | | | | 200 | |
| 34 | 4000 | 380 | 600 | | | | 200 | |
| 35 | 2000 | 300 | 300 | | | | 50 | |
| 36 | 3000 | 300 | 600 | | | | 100 | |
| 37 | 4000 | 1250 | 350 | | | | 500 | |
| 38 | 1000 | 150 | 300 | | | | 400 | |
| 39 | 14000 | 400 | 250 | | | | 400 | |
| 40 | 12000 | 350 | 250 | | | | 500 | |
| 41 | 1000 | 150 | 160 | | | | 1200 | |
| 42 | 14000 | 330 | 200 | | | | 1200 | |
| 43 | 400 | 10 | 10 | | | | 0 | |
| 44 | 14000 | 550 | 350 | | | | 500 | |
| 45 | 800 | 130 | 350 | | | | 250 | |
| 46 | 2300 | 185 | 250 | | | | 300 | |
| 47 | 10 | 0 | 50 | | | | 20 | |
| 48 | 10 | 7 | 20 | 1 | | | 20 | 3 |
| 49 | 50 | 20 | 50 | | | | 50 | |
| 50 | 50 | 5 | 50 | | | | 50 | |
| 51 | 5 | 0 | 15 | | | | 0 | |
| 52 | 10 | 3 | 10 | | | | 10 | \perp |
| 53 | 80 | 0 | 10 | | | | 0 | |
| 54 | 40 | 0 | 10 | | | | 0 | |
| 55 | 100 | 0 | 50 | | | | 50 | |
| 56 | 100 | 180 | 300 | | 4 | | 100 | 25 |
| 57 | 100 | 0 | 120 | | | | 0 | |
| 58 | 25000 | 1200 | 6000 | | | | 2200 | |
| 59 | 100 | 500 | 100 | | | | 1000 | |
| 60 | 2000 | 0 | 100 | | | | 100 | |

| 61 | 200 | 0 | 150 | 0 |
|----|-------|-----|-----|-----|
| 62 | 2200 | 0 | 150 | 0 |
| 63 | 100 | 0 | 100 | 0 |
| 64 | 100 | 0 | 100 | 0 |
| 65 | 1500 | 190 | 400 | 150 |
| 66 | 10000 | 690 | 300 | 600 |
| 67 | 10000 | 690 | 250 | 500 |
| 68 | 10000 | 690 | 250 | 540 |
| 69 | 5000 | 440 | 200 | 500 |
| 70 | 3000 | 240 | 120 | 200 |
| 71 | 100 | 60 | 50 | 50 |
| 72 | 6000 | 430 | 280 | 500 |
| 73 | 600 | 70 | 290 | 250 |
| 74 | 5000 | 230 | 280 | 250 |
| 75 | 1000 | 160 | 160 | 100 |
| 76 | 5000 | 450 | 260 | 580 |
| 77 | 7000 | 450 | 400 | 200 |
| 78 | 1500 | 240 | 200 | 0 |
| 79 | | | | 800 |

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 03/2017

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações e Autarquia municipais, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar).

A empresa, inscrita no CNPJ sob

| o Sr(a) | °, por intermédio de seu representante legal,, portador da carteira de identidade nº, |
|------------|--|
| e do | CPF nº Declara, na forma e sob as sanções previstas na Lei /2002, que cumpre plenamente os requisitos de HABILITAÇÃO exigidos para a participação nesta |
| | ARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto neste edital t. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração. |
| CAM | O DESTINADO A ME/EPP |
| () 5 | m ressalva |
| ` ' | m ressalva quanto à regularidade fiscal, conforme previsão legal (§1º do Art. 43 da Lei Complementar /2006. |
| | |
| | Carimbo, assinatura e CPF do representante legal. |
| | carrings, accinatant of the action to reproduct to regard |

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 03/2017

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações e Autarquia municipais, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar).

| A empresa | por | intermédio | | seu | | inscrita esentant | е | legal, | |
|---|-----------------|----------------|----------|---------|--------|----------------------|----|----------------|-----------------|
| para fins do disposto no inciso V do art. 1999, que não emprega menor de dezoi menor de dezesseis anos. | 27 da I | , | rescido | pela le | ei nº | | 27 | _, DE 0 | CLARA bro de |
| Ressalva: emprega menor, a partir de qu | ıatorze | anos, na condi | ção de | aprend | liz (_ |). | | | |
| Local e data:,,, | de ₋ | | (| de | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Carimbo, as | ssinatur | a e CPF do rep | presenta | ante le | gal. | | | | |

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2017

PREGÃO PRESENCIAL Nº 03/2017

VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

PREÂMBULO

| Pela presente. | ATA DE REGISTRO DE PRE | EÇOS, de um lado | o Município | de Tubara | ão/SC, insc | rita no CN | NPJ |
|-----------------|---------------------------------|----------------------|---------------|------------|-----------------|------------|-------|
| sob nº 82.928. | 656/0001-33, com sede à Ru | ua Felipe Schmidt, | nº 108, bairr | o Centro, | nesta cida | de, neste | ato |
| representada p | pelo Prefeito Municipal, Sr. Jo | oares Carlos Pontid | elli, doravan | te denom | inado MUN | IICÍPIO, є | e de |
| outro lado a | a empresa | , i | nscrita no | CNPJ | sob nº, | com s | ede |
| à | , neste at | o representada | pelo(a) | Sr(a). | | | , |
| RG | CPF | , dorava | inte denomin | ado CON | IPROMITE | NTE, cujo |) (s) |
| | (ram) registrado (s) através | | | | | | |
| processo nº | , homologado em | , resolvem regist | rar os preços | , com inte | egral obser | vância da | ı Le |
| nº 8.666/93, de | e 21 de junho de 1993, e al | Iterações posteriore | es, bem com | o Decret | o Municipa | i nº 2266. | /04, |
| mediante cláus | sulas 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 e Autarquia municipais, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar), conforme quantidades e especificações constantes no Anexo I do edital de Pregão Presencial nº 03/2017, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos.
- 1.1.2. São órgãos/entidades integrantes deste processo licitatório todas as Secretarias Municipais, bem como a Fundação Municipal de Desenvolvimento Social, Fundação Municipal de Educação e Cultura, Fundação Municipal de Saúde, Fundação Municipal de Meio Ambiente, Fundação Municipal Esporte, Agência Reguladora de Saneamento de Tubarão, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar de Tubarão).
- **1.1.3.** 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. Trata-se, pois, de faculdade da Administração Municipal contratar ou não.

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.
- 3.1.3. Os Contratos decorrentes deste processo licitatório, ou os instrumentos que os substituírem, terão vigência até 31 de dezembro do exercício financeiro em que forem firmados.

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.** 30 (trinta) dias a partir da entrega e certificação do documento fiscal junto ao órgão/entidade solicitante, as quais deverão estar acompanhadas dos documentos de regularidade fiscal da empresa.
- **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 para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta das dotações orçamentárias de cada órgão/entidade requisitante, conforme Lei Orçamentária Anual, a ser indicada no momento da efetiva contratação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES 7.1 DA CONTRATADA:

- 7.1.1. Fornecer, juntamente com cada nota fiscal, prova de regularidade fiscal da empresa;
- 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. Entregar o (s) material (s) autorizado dentro do prazo estabelecido no termo de referência, a contar do recebimento pela empresa da autorização de fornecimento.

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. 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:
 - a) O subcontratado/sub-rogado responderá diretamente às **COMPROMITENTES**;
 - b) A subcontratação/sub-rogação não poderá resultar em qualquer despesa ou custo adicional para o **MUNICÍPIO**;
 - c) O subcontratado/sub-rogado ficará obrigado a cumprir todas as obrigações impostas às **COMPROMITENTES** nesta **Ata**; e
 - d) 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. 9°, 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. 9°, §4°, 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% (cinqüenta 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, a ser indicada no momento da efetiva contratação.
- **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 2017.

MUNICÍPIO DE TUBARÃO JOARES CARLOS PONTICELLI

COMPROMITENTERepresentante Legal

ANEXO V

Minuta de Contrato

CONTRATO Nº XX/20XX
PREGÃO PRESENCIAL Nº 03/2017

PREÂMBULO

CONTRATANTES

| O/A (Município/Fundação/ou Autarquia) | , pessoa jurídi | ca de direito ¡ | público inter | no, inscrita | no CNPJ r | n° xxx, |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|---------------|-----------------|-------------|----------|
| com sede à Rua xxx, nº xx, bairro | xxx, nesta ci | dade, neste | ato represe | entado pelo | Prefeito/D |)iretor- |
| Presidente/ou Superintendente, Sr. | | , doravante | denomina | do CONTF | RATANTE, | e a |
| empresa | , pesso | a jurídica de | e direito p | orivado, ins | crita no | CNPJ |
| nº, com sede à rua | ., nº ba | irro | .na cidade d | le | , represe | entada |
| neste ato pelo Srdoravante d | enominada Co | ONTRATADA. | pactuam er | itre si as clái | usulas a se | eauir: |

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 **03/2017**, Processo Licitatório nº, 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 2.450/07, e demais legislações aplicáveis, inclusive quanto aos casos omissos.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO DO CONTRATO

O objeto do presente contrato é o fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações e Autarquia municipais, e órgão conveniado (Corpo de Bombeiros Militar), cujas especificações encontram-se no Anexo I do edital de Pregão Presencial nº 03/2017, o qual integra o presente instrumento contratual em todos os seus termos.

CLÁUSULA SEGUNDA - ENTREGA

A Contratada disporá do prazo previsto no termo de referência 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, Fundação, Autarquia ou órgão conveniado, conforme o caso, no endereço indicado na autorização de fornecimento, a quem caberá conferi-lo para efeito de verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, 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.

A vigência deste contrato se inicia na data de sua assinatura, encerrando-se em 31/12/20 .

CLÁUSULA QUARTA – PREÇOS E PAGAMENTOS PRECOS

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 das seguintes dotações orçamentárias:

FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 dias contados a partir da data de entrega do material autorizado e certificação da respectiva nota fiscal, a qual deverá ser entregue à Unidade Requisitante para conferência e certificação da mesma, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal da empresa.

CLÁUSULA QUINTA - GARANTIAS

A CONTRATADA compromete-se a garantir o bem licitado, objeto do presente instrumento, sendo que quaisquer problemas surgidos durante este período deverão ser resolvidos pela CONTRATADA e às suas expensas, sem que isto gere qualquer tipo de ônus para o CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA - PENALIDADES

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

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 duas vias de iguais forma e teor, que vão assinadas pelas partes e por duas testemunhas.

| Tubarão/SC, de de 20 | |
|---|-----------------------------------|
| Município/Fundação/Autarquia Prefeito/Diretor-Presidente/Superintendente-Geral | Contratada Representante legal |
| TESTEMUNHA | TESTEMUNHA |