



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO/SC.

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL COM REGISTRO DE PREÇO

OBJETO: “CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA, POR REGISTRO DE PREÇO, PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL E OUTROS DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO - SC, PARA O ANO LETIVO DE 2015, AS QUANTIDADES ENCONTRAM-SE NO ANEXO II DO EDITAL”.

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL - REGISTRO DE PREÇO N.º 43/PMCB/2014.
PROCESSO DE COMPRA N.º 86/2014.
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 91/2014

REGISTRO DE PREÇO.



DATA DA ABERTURA: 10/12/2014 ÀS 08:00 HORAS
LOCAL: SALA DE LICITAÇÕES

EDITAL DE PREGÃO N.º 43/PMCB/2014

O MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO torna público, para conhecimento dos interessados, que o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, reunir-se-ão no dia, hora e local designados neste Edital, no Setor de licitações, na Rua Ernani Cotrin, 187, Centro, no município de CAPIVARI DE BAIXO - SC., onde será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo "**MENOR PREÇO POR ITEM**" por **REGISTRO DE PREÇO**, com o objetivo de contratação de empresa para



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

fornecimento de: **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL E OUTROS DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO - SC, PARA O ANO LETIVO DE 2015, AS QUANTIDADES ENCONTRAM-SE NO ANEXO II DO EDITAL.**

DAS RESPONSABILIDADES E ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

1 - O pregoeiro agirá na forma estabelecida na legislação pertinente e é a autoridade máxima no certame podendo, inclusive, suspender o evento se julgar conveniente, justificando o ato consignando os motivos em ata, abrir diligência para averiguação de documentos, produtos e outros que se fizerem necessários.

2 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) analisar documentos de credenciamento, bem como quanto a sua autenticidade;
- d) abrir as propostas de preços;
- e) analisar a aceitabilidade das propostas;
- f) desclassificar propostas indicando os motivos;
- g) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- h) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- i) conferir autenticidade de documentos emitidos via internet, verificação quanto a sua autenticidade, bem como quanto a sua regularidade;
- j) declarar o vencedor;
- k) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- l) elaborar a ata da sessão;
- m) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- n) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação.

DAS RESPONSABILIDADES DO LICITANTE

1 - O licitante deverá atentar para as disposições abaixo relacionadas:

- a) O credenciamento implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão;
- b) O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema PRESENCIAL, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;
- c) O licitante vencedor deverá cumprir o fornecimento dos materiais e ou serviços nos valores provenientes da etapa de lance do referido certame;
- d) Incumbirá ao licitante acompanhar o certame durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer das regras estabelecidas neste edital;



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

- e) Como requisito para a participação no Pregão, o licitante deverá manifestar o pleno conhecimento do Edital e atendimento às exigências de habilitação nele previstas. Sendo falsa tal declaração, sujeitar-se-á o licitante às sanções previstas na legislação pertinente;
- f) Os documentos e certidões deverão ser verdadeiros e passíveis de verificação quanto a sua autenticidade, bem como quanto a sua regularidade sujeitando-se o licitante as sanções previstas na legislação pertinente;
- g) Apresentar documentos em cópia autêntica, a qual poderá ser feita através de tabelionato ou por servidor público da Prefeitura Municipal de Capivari de Baixo **este poderá ser em até 24 (vinte e quatro) horas antes da sessão;**
- h) Colaborar para o bom andamento da sessão, mantendo a ordem e respeitando os tramites.

O certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei Federal 10.520, de 17/07/2002, subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666/93 de 21/06/93 e suas alterações, Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, assim como, o Decreto Municipal nº 276/2007, bem como pelas disposições fixadas neste Edital e seus Anexos.

1- DO OBJETO

1.1. O presente Edital tem por objetivo a **CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA, POR REGISTRO DE PREÇO, PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL E OUTROS DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO - SC, PARA O ANO LETIVO DE 2015, AS QUANTIDADES ENCONTRAM-SE NO ANEXO II DO EDITAL**”, obedecendo integralmente os termos da minuta da ata de registro de preço (**anexo I**), Planilha com especificações e quantidades do produto (**anexo II**), demais anexos que independentemente de transcrição fazem parte integrante deste edital, e conforme condições constantes neste Edital.

2 - DOS ESCLARECIMENTOS

2.1 - Conforme Artigo 12 do Decreto 276 de 06 de agosto de 2007, qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolando o pedido até dois dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no protocolo geral da Prefeitura Municipal de CAPIVARI DE BAIXO, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas. Demais informações poderão ser obtidas através do telefone (0XX48) 3621- 4400 ou do fone/fax - (0XX48) 3621-4434 devidamente endereçado ao setor de licitação ou ao Pregoeiro.

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

2.3 - A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

licitatório ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

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

a) Os envelopes contendo as propostas de preços e habilitações serão recebidos pelo Pregoeiro, no Setor de Licitações, na Prefeitura Municipal de CAPIVARI DE BAIXO - situado na Rua Ernani Cotrin, 187, Centro, CAPIVARI DE BAIXO - SC, até às **08:00 horas do dia 10/12/2014**. Não haverá atendimento aos Sábados, Domingos e feriados.

b) Não serão aceitas nem recebidas, em hipótese alguma, documentações e propostas após a data e hora aprazadas para esta licitação, ainda que tenham sido despachadas, endereçadas e ou enviadas por qualquer meio, anteriormente à data do vencimento.

c) Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente, de caráter público, que impeça a realização deste evento na data acima marcada, a licitação ficara automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

3 - DA ABERTURA

3.1 - A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida por um (a) Pregoeiro (a), a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

DATA DA ABERTURA: 10 DE DEZEMBRO DE 2014
HORA: 08:00 HORAS

LOCAL: Setor de licitações da Prefeitura Municipal de CAPIVARI DE BAIXO, na Rua Ernani Cotrin, 187, Centro – CAPIVARI DE BAIXO – SC.

4 - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1 - Poderão participar deste Pregão as empresas interessadas que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

4.2 - Não poderão participar da presente licitação as empresas interessadas que estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de CAPIVARI DE BAIXO, ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como, licitantes que se apresentem constituídas na forma de empresas em consórcio.

5 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

5.1 - Antes do início da sessão, os representantes das empresas interessadas em participar do certame, que pretendam ofertar lances, ou apenas acompanhar a licitação, com poderes gerais de representação, porém sem poderes para ofertar lances, deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro, devidamente munidos de documentos que os credenciem a participar desta licitação, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais, conforme (ANEXO VI), se for o caso, nos termos



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

previstos pelo inciso IV, do artigo 11, do Decreto n.º 3.555/2000

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

5.3 - Por credenciamento entende-se a apresentação dos seguintes documentos:

I - documento oficial de identidade;

II - procuração por instrumento público ou particular, que comprove a capacidade de representação, inclusive com outorga de poderes para, na forma da lei, formular ofertas e lances de preços, se for o caso, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da licitante, em caso de procuração particular a mesma deverá ter a assinatura autenticada por verdadeira e copia autenticada de documento comprobatório para tal, conforme:

a. registro comercial, no caso de empresa individual;

b. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

c. inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

III - documentos comprobatórios, quando este for o caso, de ser o credenciado sócio da sociedade, com poderes para sua representação, ou titular de firma individual (atos constitutivos da pessoa jurídica, atos comprobatórios de eleição, declaração de firma individual, etc., conforme o caso).

5.3.1 - Caso seja representante de cooperativa de prestação de serviços, também deverá ser apresentada cópia da ata/assembleia de posse dos dirigentes.

5.3.2 - Estes documentos (originais ou cópias) deverão ser apresentados antes do início da sessão do Pregão. No caso de cópias, as mesmas deverão ser autenticadas por tabelião, por servidor designado pela Administração Municipal de CAPIVARI DE BAIXO, ou ainda por publicação em Órgão da Imprensa Oficial (perfeitamente legíveis), **em caso de documento a ser autenticado por servidor público da Prefeitura Municipal de Capivari de Baixo este poderá ser feito em até 24 (vinte e quatro) horas antes da sessão.**

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

5.5 - O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

5.6 - Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

5.7 - Em caso de contrato social emitido via internet o mesmo será consultado sobre sua autenticidade e validade sob pena de desclassificação do licitante.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

5.8 – O licitante que não enviar representante para participar da sessão, mesmo credenciado, não poderá requerer o direito a recurso, das decisões do pregoeiro, nos termos do inciso XX do artigo 4º da lei 10.520/2002.

5.9 - De acordo com o que dispõe a legislação, será dado direito de preferência de contratação para as microempresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP).

5.10 - Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações, concedido às microempresas e empresas de pequeno porte, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014 as que se enquadrarem em qualquer das exclusões relacionadas no parágrafo quarto do seu artigo terceiro.

5.11 - O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que desejar usufruir o regime diferenciado e favorecido em licitações, concedido pela Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/2014, deverá declarar, no ato de apresentação do credenciamento, que atende os requisitos do artigo 3º da mencionada Lei.

5.12 - No caso da proponente ser Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), esta deverá apresentar para credenciamento, o Registro **expedido pela Junta Comercial do Estado**, comprovando seu enquadramento, e em se tratando de Sociedades Simples, Certidão expedida pelo Cartório de Registro de Pessoa Jurídica, sob pena da perda dos privilégios estabelecidos na Lei Complementar nº. 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/2014. Este(s) documento(s) deverá(ão) ser apresentado(s) obrigatoriamente juntamente com o Credenciamento.

6 - DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

6.1 – Logo após o credenciamento as licitantes deverão **Apresentar** ao pregoeiro, a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, modelo de uso facultativo – (**Anexo V do Edital**).

6.1.1 - a declaração deverá conter nome ou razão social e endereço completo, telefone, fac-símile, *e-mail* da licitante, bem como assinada por pessoa com poderes para tal;

6.2 - Em caso de não apresentação da declaração citada no item anterior, poderá ser preenchida, através de formulário (**Anexo V**), na própria Sessão Pública, que poderá ser fornecido pelo Pregoeiro na sessão, que será assinado por pessoa presente com poderes para tal. Ou, ainda, poderá ser entregue na Sessão Pública caso esteja em poder de pessoa presente;

6.2.1. A licitante que não se fizer representar na sessão pública do pregão, deverá entregar o documento solicitado no subitem **6.1**. fora dos envelopes ou em um terceiro envelope, contendo no anverso do mesmo: **ENVELOPE Nº 03** – declaração de que cumpre plenamente as condições de habilitação. O não atendimento deste quesito, importará na não aceitação da proposta.



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

6.3 - Não atendidos os itens anteriores (5.1 e 5.2), implicará na imediata exclusão da licitante do certame, valendo este item para licitantes credenciadas ou não;

6.3.1 - em caso de exclusão da licitante do certame, os envelopes permanecerão sob guarda do Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, até o final da Sessão, momento que poderá ser devolvido, importando na preclusão do direito de participar da licitação, restando à Administração inutilizar os envelopes se não procurados no prazo de 30 (trinta) dias.

7 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1- Apresentar os documentos da proposta e da habilitação, em envelopes distintos que passamos a chamar de ENVELOPE N.º 1, ou envelope da "PROPOSTA DE PREÇO", e o ENVELOPE N.º 2, ou "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO" no local, data e horário indicados neste Edital, na forma dos incisos I e II a seguir:

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

ENVELOPE N.º 1 (PROPOSTA DE PREÇOS)
MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 43/PMCB/2014
LICITANTE:
CNPJ:

II - envelope contendo os Documentos de Habilitação:

ENVELOPE N.º 2 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)
MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 43/PMCB/2014
LICITANTE:
CNPJ:

7.2 - Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados: no original; ou por cópia com autenticação procedida por tabelião; por servidor designado pela Administração Municipal; ou ainda por publicação em Órgão da Imprensa Oficial (perfeitamente legíveis), em caso de documento a ser autenticado por servidor público da Prefeitura Municipal de Capivari de Baixo este poderá ser feito em até 24 (vinte e quatro) horas antes da sessão.

7.2.1 - Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preços e à habilitação e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil.

7.2.2 - Quaisquer documentos, necessários à participação no presente certame licitatório, apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

7.2.3 - O CNPJ indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer os materiais e ou serviços, objeto da presente licitação.

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

8 - DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE N.º 1)

8.1 - O envelope "Proposta de Preços" deverá conter a proposta de preços da licitante, que deverá atender aos seguintes requisitos:

8.1.1 ser apresentada em formulário próprio contendo, assinatura por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente identificadas todas as folhas com o número de inscrição no CNPJ ou timbre impresso da empresa, constando os preços propostos expressos em Real (R\$), em algarismos arábicos, e por extenso, devendo suas folhas serem rubricadas;

8.1.1.1. Apresentar, anexo a proposta em formulário, um arquivo gravado em PEN DRIVE extraído do sistema Betha AutoCotação Versão 2.0 do município de CAPIVARI DE BAIXO, ou em CD.

8.1.2. os preços propostos completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado, constantes da proposta;

8.1.3. constar prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias correntes, a contar da data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa será considerado como tal;

8.1.4. indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone, fac-símile e endereço eletrônico ("e-mail"), este último se houver, para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco. Os dados referentes à conta corrente, banco e agência poderão ser informados na fase de contratação;

8.1.5. A proposta poderá ser apresentada para um item ou para tantos quantos sejam de conveniência da licitante, dentro dos quantitativos máximos previstos no objeto deste edital;

8.1.5.1. Os valores unitários a serem apresentados deverão constar com no máximo de duas casas após a vírgula, se não for apresentada a segunda casa esta será considerada "0" (zero).

8.1.6. indicar a marca dos produtos ofertados, sob pena de desclassificação;

8.1.7. conter Nome, R.G. e CPF do signatário, sua função e/ou cargo na empresa, tudo de modo legível.

8.2 - Ocorrendo discrepância entre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos. Ocorrendo discrepância entre o valor unitário e total para o objeto do Edital, será considerado o primeiro.

8.3 - Os preços propostos por escrito serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

8.6 - A Proposta de Preços será considerada completa abrangendo todos os custos dos materiais e ou serviços necessários à entrega do objeto em perfeitas condições de uso.

8.7 - As propostas porventura sem data, serão consideradas emitidas para o dia do vencimento desta licitação.

8.8 - Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório.

8.9 - O licitante deve observar na proposta o critério de aceitabilidade dos preços, conforme artigo 40, X da Lei 8.666/93.

9 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE N.º 2)

9.1. O licitante deverá apresentar os documentos a seguir descritos, em original, fotocópia autenticada por Tabelião, por servidor designado pela Administração Municipal, ou ainda por publicação em Órgão da Imprensa Oficial (perfeitamente legíveis), em caso de documento a ser autenticado por servidor público da Prefeitura Municipal de Capivari de Baixo este poderá ser feito em até 24 (vinte e quatro) horas antes da sessão, **todos da sede da proponente**, em única via:

9.1.1 Declaração expressa do proponente, sob as penas da Lei, da não ocorrência de fatos impeditivos para a sua habilitação neste certame, na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98, conforme modelo (**anexo III**).

9.1.2 Declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em atendimento ao preceito do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, de conformidade com a Lei nº 9.854/99, conforme modelo (**anexo IV**).

9.1.3. Relativos à Habilitação Jurídica.

A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:

a. registro comercial, no caso de empresa individual;

b. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

eleição de seus administradores;

c. inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

9.1.4. Relativos à Regularidade Fiscal:

a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

b. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual se houver, ou municipal, relativa ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c. Certidão Conjunta Negativa de débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, na forma da lei, nos termos da portaria conjunta RFB/PGFM 1751 de 02 de outubro de 2014;

d. prova de regularidade perante a Fazenda municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;

e. prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;

f. prova de regularidade relativa à Seguridade Social: Certidão Negativa de Débito – CND, emitida pelo Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, nos termos da portaria conjunta RFB/PGFM 1751 de 02 de outubro de 2014;

g. prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;

h. Certidão Negativa de Débito Trabalhista, conforme a Lei 12.440/2011;

9.1.5. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a. Certidão **negativa de falência ou concordata**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

b. último balanço patrimonial;

c. demonstrações contábeis do último exercício social;

9.1.6. Relativos à Qualificação Técnica

a. Alvará de Localização e Funcionamento;

b. Alvará Sanitário.

9.2. Disposições Gerais da Habilitação

9.2.1. Serão feitas consulta ao serviço de verificação de autenticidade das Certidões emitidas pela Internet, ficando as proponentes dispensadas de autenticá-las.

9.2.2. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “comprovantes de solicitação de documento” em



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

9.2.3. Serão inabilitadas as empresas que não comprovarem possuir boa situação financeira, bem assim as que não satisfizerem as demais exigências estabelecidas para habilitação.

9.2.4. Na ocorrência de a documentação de habilitação não estar completa e correta e contrariar qualquer dispositivo deste Edital de Licitação e seus Anexos, o Pregoeiro considerará o proponente inabilitado, caso não consiga fazer sua correção durante a sessão, bem como sanar os vícios referente às mesmas documentações.

9.2.5. Documentos apresentados com validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente. Os documentos que não possuírem prazo de validade somente serão aceitos com data não excedente a 06 (seis) meses de antecedência da data prevista para apresentação das propostas, exceto atestados(s).

9.2.6. Os Documentos Relacionados quanto à documentação deverão vir na seqüência disposta conforme item **9. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE N.º 2)**, visando facilitar sua análise.

10 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

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

10.2 - Depois de recebidos os documentos pelo Pregoeiro na forma do subitem **10.1** e dado início à abertura dos envelopes, não mais serão admitidas novas licitantes ao certame.

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

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

11 - DO JULGAMENTO

11.1 - Divisão por etapas para ordenamento dos trabalhos

11.1.1 - O julgamento da licitação será dividido em duas etapas (**PRIMEIRA ETAPA: PROPOSTA DE PREÇOS** e **SEGUNDA ETAPA: HABILITAÇÃO**), e obedecerá ao critério do **MENOR PREÇO POR ÍTEM:**

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

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



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

adjudicação.

11.2 - Etapa de Classificação de Preços.

11.2.1 - Serão abertos os envelopes “Proposta de Preços” de todas as licitantes.

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

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

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

11.2.4.1 - O valor máximo, em Reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 11.2.4, será o valor da proposta válida de menor preço por item.

11.2.5 - Quando não houver, pelo menos, três propostas escritas de preços classificadas conforme o subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

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

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

11.2.7.1 – O Pregoeiro poderá no momento da disputa de lances estipular o valor mínimo para lance, bem como o tempo máximo para que o mesmo ocorra.

11.2.8 - Caso não mais se realizem lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço.

11.2.9 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva, podendo o licitante caso deseje registrar o seu valor final da proposta.

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

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

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

11.2.13 - Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão.

11.2.14 - Nas situações previstas nos subitens 11.2.8, 11.2.11 e 11.3.4, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido preço melhor.

11.2.15 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes, deste Edital.

11.2.16 - Será desclassificada a proposta que contiver preço ou entrega do produto, condicionada a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

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

11.3 Etapa de Habilitação, Declaração da Licitante Vencedora e Adjudicação.

11.3.1 - Efetuados os procedimentos previstos no item **11.2** deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos de Habilitação" desta licitante.

11.3.2 - As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

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

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

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

11.3.6 - Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras, permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja retirada a nota de empenho e/ou assinado a Ata de Registro de Preço pela licitante vencedora. Após esse fato, e desde que não haja recurso administrativo pendente, ação judicial em curso ou qualquer outro fato impeditivo, os mesmos ficarão por vinte dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

11.3.7. No julgamento das propostas, será considerada vencedora a de **MENOR PREÇO POR ITEM**, desde que atendidas às exigências de habilitação e especificações constantes deste Edital.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

11.3.8. Atendidas as condições de julgamento, a adjudicação será feita a licitante cuja proposta seja considerada vencedora.

11.3.9 - Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, será feita, pelo Pregoeiro, a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, com posterior encaminhamento dos autos ao Prefeito Municipal de CAPIVARI DE BAIXO, para homologação do certame e decisão quanto à contratação; na hipótese de existência de recursos, os autos serão encaminhados ao Prefeito para julgamento de tais recursos e, em caso de improvimento dos mesmos, para adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora, para homologação do certame e decisão quanto à contratação.

12 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 - Ao final da sessão, após declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2 - A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à licitante vencedora.

12.3 - O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.4 - Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações, na Rua Ernani Cotrin, 187, Centro, no Município de CAPIVARI DE BAIXO - SC.

12.5 - Improvidos os recursos, o Prefeito Municipal de CAPIVARI DE BAIXO fará a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, homologará a licitação e decidirá quanto à contratação.

12.6 - Não serão conhecidos os recursos interpostos após o encerramento da sessão, nem serão recebidas as petições de contra-razões intempestivamente apresentadas.

13 - DAS OBRIGAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

13.1. As obrigações da Ata de Registro de Preço são as descritas nas respectivas cláusulas da minuta da Ata de Registro de Preço (anexo I) que independentemente faz parte integrante deste edital.

14 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

14.1 Independentemente de sua transcrição, para todos os efeitos legais, farão parte da Ata de Registro de Preço que vier a ser assinado, todas as condições estabelecidas no presente Edital e seus



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Anexos, na Proposta de Preços do licitante vencedor e na Nota de Empenho.

14.2 Após a homologação deste certame, o licitante adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data de sua convocação, por escrito, para assinatura da Ata de Registro de Preço, nos termos da Minuta constante do Anexo I deste Edital.

14.3 O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do licitante adjudicatário e aceita pela Administração municipal de CAPIVARI DE BAIXO.

14.4 Se o licitante vencedor convocado, dentro do prazo de validade da sua proposta, recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preço, conforme disposto no inciso XXIII, do art. 4º, da Lei nº 10.520/2002, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital e seus Anexos, podendo o Pregoeiro, ainda, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor, sendo este declarado vencedor, na forma dos incisos XVI, XVII da Lei em comento.

15 - DAS PENALIDADES

15.1 A recusa da assinatura da Ata de Registro de Preço e/ou desistência na execução dos serviços contratados e/ou inadimplemento parcial de obrigação contratual, implicam nas seguintes sanções, podendo ser cumulativas:

15.1.1 Multa na ordem de 10% (dez por cento), sobre o valor da proposta adjudicatária.

15.1.2 Advertência.

15.1.3 Suspensão do direito de licitar junto à Prefeitura Municipal de CAPIVARI DE BAIXO, e conseqüente Declaração de Inidoneidade, exarada pelo Secretário Municipal, para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurar os motivos da punição.

15.1.4 Nenhum pagamento será processado à proponente penalizada, enquanto esta não tenha pago a multa imposta pela CONTRATANTE. Fica possibilitada a compensação da multa com eventuais pagamentos que sejam devidos a empresa contratada.

16 - DO PAGAMENTO

16.1 O pagamento sera efetuado em até 30 (trinta) dias contados da data da liberação da Nota Fiscal pelo setor competente.

16.2 A Nota Fiscal somente será liberada quando o cumprimento do Empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

16.3 Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

16.4 As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país, em 03 (três) vias.

16.5 Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

17 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1 As despesas decorrentes do objeto da presente licitação correrão por conta dos recursos do Orçamento vigente no ano de 2015.

18 - OS ENCARGOS

18.1- Incumbe a Contratante:

I – acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preço, bem como atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega dos **MATERIAIS E OU SERVIÇOS**, objeto desta licitação.

II – efetuar os pagamentos à Contratada.

III – aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

18.2 - Incumbe à Contratada, além de outras incluídas neste Edital e seus Anexos:

I - realizar a entrega dos **materiais e ou serviços**, objeto da presente licitação, nos prazos previstos conforme Edital;

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

III - substituir, sem custos adicionais e no mesmo prazo definido para os **materiais e ou serviços** rejeitado, recusado pela fiscalização da Ata de Registro de Preço;

IV - atender prontamente quaisquer exigências da fiscalização da Ata de Registro de Preço, inerentes ao objeto da contratação;

V - manter, durante a execução da Ata de Registro de Preço, as mesmas condições da habilitação.

VI - assumir todos os gastos e despesas que fizer, para o adimplemento das obrigações decorrentes da contratação, tais como: transportes e demais custos que se fizerem necessários para a entrega dos materiais e ou produtos.

19 - DA FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

19.1- A execução da Ata de Registro de Preço, será acompanhada e fiscalizada por um ou mais



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

servidores representantes do MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO, especialmente designados pela Secretaria ou departamento Solicitante.

19.2 - A fiscalização será exercida no interesse do MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

19.3 - Estando os materiais e ou serviços licitados em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização da Ata de Registro de Preço e enviados ao Departamento Financeiro, para o devido pagamento.

20 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1- A licitante que deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preço, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e na Ata de Registro de Preço e das demais cominações legais.

20.2 - Em caso de inexecução da Ata de Registro de Preço, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita às seguintes penalidades:

I - advertência;

II - multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Federais, por meio de Documento de Arrecadação de Receitas Federais - DARF, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

a) de 1% (um por cento) por dia de atraso, calculado sobre o valor global da Ata de Registro de Preço, limitada a 10% do mesmo valor, entendendo-se como atraso a não entrega do produto no prazo total compreendido pelo prazo contratual de entrega estabelecido na cláusula segunda do Contrato

b) de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada na alínea "a" deste inciso, aplicada em dobro na reincidência.

c) de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, pela recusa em corrigir qualquer defeito, caracterizando-se a recusa, caso a correção não se efetivar nos 02 (dois) dias úteis que se seguirem à data da comunicação formal do defeito;

d) de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o termo de contrato, no prazo e condições estabelecidas, bem como no caso os materiais e ou serviços não ser entregue a partir da data aprazada.

20.3 - No processo de aplicação de penalidades, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, ficando esclarecido que o prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação.

20.4 - No caso de suspensão do direito de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e na Ata de Registro de Preço e das demais



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

cominações legais.

20.5 - O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente.

21 - DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

21.1 - A inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preço enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93, de 21/06/93.

22 - DO FORNECIMENTO E LOCAL DE ENTREGA DO PRODUTO

22.1 - Os licitantes participantes devem garantir a sustentabilidade e continuidade da entrega dos produtos nas unidades de ensino de forma ininterrupta, de modo a assegurar a oferta regular e permanente da alimentação saudável e adequada.

22.1.1 - O fornecimento dos produtos será parcelado até que seja atingida a quantidade total adquirida, não podendo ultrapassar 31/12/2015;

22.1.2 - Os produtos deverão ter entrega imediata podendo ser na periodicidade **DIÁRIA, SEMANAL, QUINZENAL OU MENSAL**, conforme o tipo de produto, sendo o prazo máximo de **01 dia**, após a data de recebimento da ordem de fornecimento, pôr conta e risco da licitante;

22.1.3 - O licitante obriga-se a entregar os produtos idênticos aos das amostras.

22.1.4 - Para as entregas de caráter imediato referem-se a Secretaria que não possui almoxarifado próprio impossibilitada de armazenar os materiais.

22.2. Caso não seja entregue o objeto do certame no prazo ao subitem 22.1, a empresa licitante será multada em R\$ 500,00 (quinhentos reais) por dia de atraso e mais as penalidades cabíveis na lei de licitação, Ata de Registro de Preço e demais disposições deste Edital.

22.3. O subitem 22.1.4, refere-se a materiais e ou serviços em caráter de emergência devidamente justificado pela Secretaria ou departamento solicitante.

23 - DO REGISTRO DOS PREÇOS

23.1- A ata de registro de preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto municipal nº 276/2007 e 197/2006, e será subscrita pela autoridade que assinou/rubricou o edital.

23.2 - A licitante que convocada para assinar a ata e deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

23.3 - Colhidas as assinaturas, o Órgão Gerenciador providenciará a imediata publicação da ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

24 - DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

24.1 - O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação da respectiva Ata.

24.2 - O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no Decreto Municipal nº 276/2007 e 197/2006.

25 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1- As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

25.2- O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão.

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

25.4 - Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

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

25.6 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

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

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

25.9 - Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o Foro da Comarca de CAPIVARI DE BAIXO /SC, Seção Judiciária do Estado de Santa Catarina.

25.10 - Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecidos.



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

25.11 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

25.12 - Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I - Minuta da Ata de Registro de Preço (modelo).

Anexo II – Especificações técnicas e quantidade dos produtos.

Anexo III - Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação (modelo);

Anexo IV- Declaração de cumprimento do Disposto No Inciso XXXIII Do Art. 7º Da Constituição Federal (modelo);

Anexo V – Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação.

Anexo VI - Credenciamento.

Anexo VII - Modelo de proposta

Anexo VIII - **Análise das Amostras.**

Anexo IX - **Locais de entrega.**

25.13. Quaisquer elementos, informações ou esclarecimentos relativos a esta licitação, poderão ser obtidos de segunda a sexta-feira, no Departamento de Compras do Município de CAPIVARI DE BAIXO na Rua Ernani Cotrin, 187, centro, no horário das 07:00 as 13:00, ou pelo telefone (0**48) 3621-4400.

CAPIVARI DE BAIXO /SC, 21 DE NOVEMBRO DE 2014.

MOACIR RABELO DA SILVA
PREFEITO MUNICIPAL



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

ANEXO I

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 86/2014
EDITAL DE PREGÃO 43/PMCB/2014

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PREGÃO PRESENCIAL – PROCESSO 86/2014

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/2014

Aos dia, mês e ano, no MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 95.780.441/0001-60, sediada na Rua Ernani Cotrin, 187, Centro, neste ato representado pelo Prefeito Municipal de Capivari de Baixo, Sr. MOACIR RABELO DA SILVA, o Pregoeiro, nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002 e dos Decretos 3.555, de 08 de agosto de 2000, alterado pelos de n.ºs 3.693, de 20 de dezembro de 2000, e 3.784, de 06 de abril de 2001, integrantes do presente ajuste, diante do disposto no artigo 15, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, Decreto n.º 3.931, de 19 de setembro de 2001, alterado pelo de n.º 4.342, de 23 de agosto de 2002, Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 e demais normas legais aplicáveis e decreto municipal n.º 276 de 06 de agosto de 2007, em face da classificação das Propostas apresentadas, **RESOLVE registrar os preços abaixo indicados, para CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA, POR REGISTRO DE PREÇO, PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL E OUTROS DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO - SC, PARA O ANO LETIVO DE 2015**, durante o período de validade da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, oferecidos pela empresa CADASTRO DA EMPRESA VENCEDORA CONFORME CONDIGO DA EMPRESA, classificada em primeiro lugar para os itens abaixo discriminados e pelas empresas remanescentes DA EMPRESA DO SEGUNDO E TERCEIRO COLOCADOS, na ordem sucessiva de classificação, observadas as condições do Edital que rege o Pregão Presencial 43/2014 **PROCESSO 86/2014**.

Prazo de entrega do(s) produto(s): Os produtos deverão ter entrega imediata podendo ser na periodicidade **DIÁRIA, SEMANAL, QUINZENAL OU MENSAL**, conforme o tipo de produto, sendo o prazo máximo de **01 dia**, após a data de recebimento da ordem de fornecimento, pôr conta e risco da licitante; **O licitante obriga-se a entregar os produtos idênticos aos das amostras**; Para as entregas de caráter imediato referem-se a Secretaria que não possui almoxarifado próprio impossibilitada de armazenar os materiais, contadas do recebimento da Autorização de Fornecimento.

A presente Ata tem validade de 01 (um) ano, iniciando a partir da data de sua assinatura.

A(s) empresa(s) detentora(s) do registro assume(m) o compromisso de fornecer o(s) produto(s) solicitado(s), na(s) quantidade(s) definida(s) no(s) pedido(s) a ser(em) emitido(s) pelo MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO/SC ou a SECRETARIA ou DEPARTAMENTO SOLICITANTE, pelo(s) preço(s)



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

registrado(s) e nas condições constantes do edital, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços.

Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a(s) empresa(s) detentora(s) deverá (ão), a cada fatura emitida, comprovar sua(s) regularidade(s) perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

O registro de preços objeto desta Ata poderá ser cancelado por determinação Do MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO/SC, após comunicação à detentora, presentes as razões de interesse público, devidamente comprovadas em processo administrativo próprio, e pela detentora, mediante solicitação e comprovação da ocorrência de caso fortuito ou fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual.

Para o caso de descumprimento de quaisquer condições estabelecidas no edital, relativas ao fornecimento objeto desta Ata, serão aplicadas as penalidades especificadas conforme edital.

14. DAS PENALIDADES

14.1 A recusa da assinatura do Contrato e/ou desistência na execução dos serviços contratados e/ou inadimplemento parcial de obrigação contratual, implicam nas seguintes sanções, podendo ser cumulativas:

14.1.1 Multa na ordem de 10% (dez por cento), sobre o valor da proposta adjudicatária, ou o valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) por ato de infração, podendo ser multiplicado pelos dias de infração.

14.1.2 Advertência.

14.1.3 Suspensão do direito de licitar junto à Prefeitura Municipal de CAPIVARI DE BAIXO, e conseqüente Declaração de Inidoneidade, exarada pelo Prefeito Municipal, para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurar os motivos da punição.

14.1.4 Nenhum pagamento será processado à proponente penalizada, enquanto esta não tenha pago a multa imposta pela CONTRATANTE. Fica possibilitada a compensação da multa com eventuais pagamentos que sejam devidos a empresa contratada.

Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei 8.666/93, e, na lacuna também desta, pelas disposições contidas no Código Civil Brasileiro.

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

MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO/SC

CNPJ 95.780.441/0001-60

MOACIR RABELO DA SILVA

CPF: 178.871.199-87

PREFEITO MUNICIPAL

CADASTRO DO FORNECEDOR

RAZÃO SOCIAL

CNPJ N.º

Endereço:

SEGUE OS ITENS:

Item	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
------	-----------------------	---------	--------------	--------------------	-------------



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

1	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, PACOTE DE 1KG, Deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, de detritos animais, de cascas de semente de cacau e de outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, sem que haja a necessidade de adição de açúcar, de fácil diluição. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, mistura vitamínica, composta por no mínimo vitamina B1, B2 e B6, desejável que possua ainda vitamina A, vitamina B3, niacina ou PP, vitamina B12, vitamina C ou ácido ascórbico, vitamina D, ácido fólico, Cálcio e Ferro. Embalagem: de 1 kg, podendo esta ser fracionada em embalagens individuais de 200gr ou 500gr. Prazo de Validade: mín.12 meses. Data de Fabricação: máx. 45 dias.</p>	KG.	2.840,000		
2	<p>AÇÚCAR REFINADO DE BOA QUALIDADE 1 A 5KG, Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção e ou 98,5 de sacarose, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição e que não empedre e adoce. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas de 5 kg ou 1kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p>	KG	7.680,000		
3	<p>Amido de Milho: Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.) fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: de 1 kg, podendo esta ser fracionada em embalagens individuais de 500g ou 1 kg. Data de fabricação: máximo 30 dias, Data de validade: Mínimo 10 meses.</p>	KG	655,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

4	ARROZ AMARELO PARBOILIZADO-CLASSE, LONGO FINO-TIPO 1, EMB. DE 1 A 5KG, BOA QUALIDADE. Características Técnicas: Grupo: Parboilizado Orgânico - Classe: Longo Fino - Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	7.750,000		
5	ARROZ BRANCO TIPO A EMBALAGEM DE 1 A 5KG, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Grupo: Branco - Classe: Longo Fino - Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	KG	6.285,000		
6	ARROZ INTEGRAL TIPO 1, classe fino longo, embalagem de 1Kg, boa qualidade, O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	2.140,000		
7	BANANA BRANCA, BOA QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO. Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura, cada fruto deve pesar no mínimo 120gr. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	KG	16.950,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

8	BATATA INGLESA LAVADA, BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO. Características Técnicas: Batata de primeira qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 220gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.	KG	9.750,000		
9	BEBIDA LÁCTEA, SABORES VARIADOS, DE BOA QUALIDADE, Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite podendo sofrer a adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea deve representar pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE AGOSTO DE 2005 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: no mínimo de 45 dias. Fabricação: no máximo de 7 dias	LT	15.750,000		
10	BETERRABA, BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO, Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 160gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg.	KG	3.400,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

11	BISCOITO DOCE MAISENA DE BOA QUALIDADE COM LAGRE DE PROTECAO INTERNA, EMBALAGEM DE 400GR. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem de 200g cada e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	PCT	6.350,000		
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM 400GR. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem de 200g cada e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	PCT	6.350,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

13	BISCOITO TIPO ROSQUINHA AÇUCARADA EMBALAGEM DE 1 KG COM LACRE DE PROTEÇÃO INTERNA, Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo e outras substâncias permitidas pela legislação. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, açúcar refinado, açúcar invertido, sal, xarope de glicose de milho, soro do leite, bicarbonato, fubá e água filtrada, com cobertura açucarada. Embalagem primária: Em polietileno atóxico e polipropileno, resistente, lacrado, peso 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	KG	3.775,000		
14	Café Torrado e Moído, de boa qualidade, acondicionado em embalagem (tipo Tijolinho) de 500 gr, isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. Embalagem Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr. Prazo de validade: mínimo de 12 meses; data de fabricação: máximo de 60 dias.	PCT	4.400,000		
15	CARNE INTEIRA TIPO PALETA, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE IDENTIFICAÇÃO. Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Deve ser embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 6 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.	KG	5.530,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

16	<p>CARNE MOÍDA TIPO PRIMEIRA, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE IDENTIFICAÇÃO. Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Devendo ser embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 6 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	KG	7.530,000		
17	<p>CEBOLA DE CABEÇA, BOA QUALIDADE, TIPO ESPECIAL COM COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO. Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 180gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.</p>	KG	5.450,000		
18	<p>CENOURA BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos, cada produto deve pesar no mínimo 120gr. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.</p>	KG	4.400,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

19	CEREAIS EM FLOCOS BOA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 230GR, Características técnicas: alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cevada, amido, açúcar, aveia, sais minerais, vitaminas e sal. Contém Glúten. Embalagem : de 230g	PCT	830,000		
20	CEREAL MATINAL DE FLOCOS DE MILHO COM AÇUCAR, COM DATA DE VALIDADE, PCTE COM 500GR, Características técnicas: Flocos açucarados de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vitamina B1 (mínimo 1,15mg/%), Vitamina B2 (mínimo 1,30mg/100g), Vitamina B3(Niacina ou PP) (mínimo 10mg/100g), Vitamina B6 (mínimo 1,50mg/%), Vitamina B12 (mínimo 0,75mg/%), Vitamina C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	PCT	3.230,000		
21	COLORAU BOA QUALIDADE EMBALGEM DE 450GR, Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente podendo ser de 450gr . Data de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias.	UN.	1.070,000		
22	DOCE DE FRUTA BOA QUALIDADE COM LACRE DE PROTEÇÃO INTERNA, COM SABORES VARIADOS. Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, doce de frutas cremoso. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de no mínimo 400gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses, Data de Fabricação: Máximo de 60 dias	UN.	1.320,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

23	DOCE DE LEITE, BOA QUALIDADE, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTERNA, Ingredientes: leite pasteurizado, soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicarbonato de sódio, doce de leite em pasta. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de no mínimo 390gr. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	UN	1.530,000		
24	EXTRATO DE TOMATE 340 GR, Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Embalagem: no mínimo 340g. Podendo ser lata, tetra Pack ou sache. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UN	3.020,000		
25	FARINHA DE ARROZ, BOA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 230GR, Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Embalagem: de 230g. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	PTC	2.600,000		
26	FARINHA DE AVEIA, BOA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 230GR, Características técnicas: Farinha Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C), niacina, vitamina (E), ácido pantotênico, tiamina, Vitamina (A), ácido fólico e vitamina (D), minerais (ferro e zinco) e aromatizantes.	PCT	1.550,000		
27	FARINHA DE MANDIOCA FINA AZEDINHA DE BOA QUALIDADE, características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem de polietileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 05 meses	KG	2.235,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

28	FARINHA DE MILHO BOA QUALIDADE, TIPO FUBÁ, Características técnicas: produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg, Prazo de Validade: mín 6 meses, Data de Fabricação: máx 30 dias.	KG.	665,000		
29	FARINHA DE TRIGO BOA QUALIDADE EMBALAGEM DE 1KL Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para produção de pães. Embalagem: Deve estar intacta e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses, Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	5.380,000		
30	FEIJÃO PRETO, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg. Prazo de Validade: mín 6 meses, Data de Fabricação: máx 30 dias.	KG	4.150,000		
31	FERMENTO BIOLÓGICO, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: fermento para confecção de pães. Ingredientes: Sarccharomys cerevisae e monoesterato de sorbitana, Embalagem: 10g, Prazo de Validade: min 6 meses Data de Fabricação: máx 45 dias.	UN	1.670,000		
32	FERMENTO EM PO QUIMICO, DE BOA QUALIDADE, Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses, Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	LT	1.160,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

33	FÍGADO DE BOI DE BOA QUALIDADE DATA DE VALIDADE, SELO DE IDENTIFICAÇÃO. Características Técnicas: Fígado de carne bovina congelada, peça da cor vermelho cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg., Deve ser embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	1.200,000		
34	FILE DE PEIXE, DE BOA QUALIDADE, SEM PELE, SEM ESPINHAS, tipo PANGA ou MERLUZA, COM DATA DE VALIDADE, BANDEJA DE 1KG, Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias; PRODUTO CONGELADO.	KG.	1.500,000		
35	FRANGO INTEIRO RESFRIADO DE BOA QUALIDADE COM SELO DE INSPEÇÃO E DATA DE VALIDADE. Característica Técnicas: com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	KG	20.830,000		
36	GELATINA SABORES VARIADOS, BOA QUALIDADE, Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural. Embalagem: polietileno leitoso de 1kg. Composição Centesimal Aproximada: PTN 8,28g, LÍP 26g, Sais Minerais 6g, Umidade 3.5g, valor energético 494 Kcal. Prazo de Validade: mín 12 meses. Data de Fabricação: máx 60 dias.	KG	1.120,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

37	LARANJA PERA, BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA E PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO, Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 180gr, Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede de 20 kg.	KG	12.950,000		
38	LEITE PAUSTERIZADO CLASSIFICADO TIPO C, EMBALAGEM 1L. Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado ("tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite - processo que eleva o leite a 75º C por 15 - 20"), produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual) Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro, acondicionados em caixas, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade: no mínimo de 06 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais DUAS VEZES POR SEMANA, na 2ª-feira e 5ª-feira.	LT	68.000,000		
39	Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 180gr. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	15.950,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

40	MACARRAO ESPAGUETE, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma, beta-caroteno, vitamina A. Embalagem deve estar intacta, em pacotes de papel polipropileno, com peso líquido de 500g ou 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	PCT	8.000,000		
41	MAMÃO FORMOSA DE BOA QUALIDADE, DEVE ESTAR FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E NÃO DANIFICADO, TAMANHO MÉDIO, ESTADO DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA CONSUMO. Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde claro para amarelo, a fruta deve ser doce quando madura. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos, cada produto deve pesar no mínimo 300gr. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG.	3.000,000		
42	MARGARINA VEGETAL COM SAL, BOA QUALIDADE, Características técnicas: Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina "A" (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinoléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos láctico e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%. Embalagem deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; lacre interno, com peso líquido de 500 g cada embalagem, Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	UN.	3.110,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

43	MELANCIA, BOA QUALIDADE, TAMANHO APROPRIADO, COLORAÇÃO PRÓPRIA, PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO, Características técnicas: Tamanho de médio a grande, deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, saudáveis, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro, cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg.	KG	5.400,000		
44	MOELA DE FRANGO, BOA QUALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO, Características Técnicas: Moela de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	1.400,000		
45	Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar intacta, em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	UN.	3.020,000		
46	OVOS DE GALINHA, VERMELHOS DE BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, produtos apresentando danos e deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas apropriadas com capacidade para no mínimo de 1 dúzias	DZ	3.750,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

47	PÃO DE CACHORRO QUENTE DE BOA QUALIDADE, Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo, macio e leve. A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de no mínimo 500 gramas. Cada embalagem deverá conter 10 (dez) unidades, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Prazo de Validade: Mínimo de 06 dias; Data de Fabricação: Máximo de 02 dias;	KG	600,000		
48	PAO FRANCES 50g, boa qualidade, cor e tamanho normal, produção diária. entrega semanal, ou conforme demanda. Embalagem propria com no máximo 20 unidades.	KG	1.130,000		
49	PUDIM COM LEITE, SABOR BAUNILHA E CHOCOLATE, BOA QUALIDADE, Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha e chocolate. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Data de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	1.050,000		
50	QUEIJO MUSSARELA, fatiado, embalagem 500GR de boa qualidade.	PCT	1.315,000		
51	SAL IODADO, REFINADO DE BOA QUALIDADE, Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg, Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	KG	1.530,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

52	SALSICHA DE BOA QUALIDADE, EMBALADA, SELO DE INSPEÇÃO, Salsicha de carne bovina / suína tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10% . Com registro no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Embalagem: de 5kg. Prazo de Validade: mín. 6 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias.	KG	1.080,000		
53	SUCO DE LARANJA CONCENTRADO, 500 ML, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizado que não exige armazenagem a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 7 litros de água. Ingredientes: Suco natural concentrado de laranja, açúcares, aroma natural de laranja e conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em garrafas de polietileno leitoso asséptica e resistente. Prazo de Validade: mín. 10 meses. Data de Fabricação: máx.60 dias.	UN	1.640,000		
54	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO 500ML, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizado que não exige armazenagem a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 7litros de água. Ingredientes: Suco natural concentrado de maracujá, açúcares, aroma natural de maracujá e conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em garrafas de polietileno leitoso asséptica e resistente. Prazo de Validade: mín. 10 meses. Data de Fabricação: máx. 60 dias.	UN	1.640,000		
55	TOMATE, BOA QUALIDADE, COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO, Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ou grande, Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, cada produto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: O produto deverá estar acondicionados em caixas de 20kg.	KG	6.450,000		



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

56	VINAGRE DE BOA QUALIDADE, Ingredientes: vinagre simples, branco, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220. Embalagem: plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900ml.	UN	890,000	
			TOTAL:	



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

ANEXO II

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 86/2014
EDITAL DE PREGÃO 43/PMCB/2014

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES PREÇO MÁXIMO

Item	Descrição do Material	Un.Med.	Qtde do Item	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	ACHOCOLATADO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, PACOTE DE 1KG, Deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, de detritos animais, de cascas de semente de cacau e de outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, sem que haja a necessidade de adição de açúcar, de fácil diluição. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, mistura vitamínica, composta por no mínimo vitamina B1, B2 e B6, desejável que possua ainda vitamina A, vitamina B3, niacina ou PP, vitamina B12, vitamina C ou ácido ascórbico, vitamina D, ácido fólico, Cálcio e Ferro. Embalagem: de 1 kg, podendo esta ser fracionada em embalagens individuais de 200gr ou 500gr. Prazo de Validade: mín.12 meses. Data de Fabricação: máx. 45 dias.	KG.	2.840,000	13,59	38.595,60
2	AÇÚCAR REFINADO DE BOA QUALIDADE 1 A 5KG, Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção e ou 98,5 de sacarose, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição e que não empedre e adoce. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas de 5 kg ou 1kg de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	KG	7.680,000	2,25	17.280,00
3	Amido de Milho: Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.) fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: de 1 kg, podendo esta ser fracionada em embalagens individuais de 500g ou 1 kg. Data de fabricação: máximo 30 dias, Data de validade: Mínimo 10 meses.	KG	655,000	10,39	6.805,45



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

4	ARROZ AMARELO PARBOILIZADO-CLASSE, LONGO FINO-TIPO 1, EMB. DE 1 A 5KG, BOA QUALIDADE. Características Técnicas: Grupo: Parboilizado Orgânico - Classe: Longo Fino - Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	7.750,000	2,59	20.072,50
5	ARROZ BRANCO TIPO A EMBALAGEM DE 1 A 5KG, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Grupo: Branco - Classe: Longo Fino - Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	KG	6.285,000	2,61	16.403,85
6	ARROZ INTEGRAL TIPO 1, classe fino longo, embalagem de 1Kg, boa qualidade, O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	2.140,000	3,58	7.661,20
7	BANANA BRANCA, BOA QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO. Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura, cada fruto deve pesar no mínimo 120gr. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	KG	16.950,000	3,18	53.901,00
8	BATATA INGLESA LAVADA, BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO. Características Técnicas: Batata de primeira qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 220gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.	KG	9.750,000	2,83	27.592,50



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

9	BEBIDA LÁCTEA, SABORES VARIADOS, DE BOA QUALIDADE, Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite podendo sofrer a adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea deve representar pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE AGOSTO DE 2005 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: no mínimo de 45 dias. Fabricação: no máximo de 7 dias	LT	15.750,000	3,90	61.425,00
10	BETERRABA, BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO, Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 160gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg.	KG	3.400,000	3,10	10.526,40
11	BISCOITO DOCE MAISENA DE BOA QUALIDADE COM LACRE DE PROTECAO INTERNA, EMBALAGEM DE 400GR. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem de 200g cada e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	PCT	6.350,000	3,73	23.685,50
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM 400GR. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem de 200g cada e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	PCT	6.350,000	3,78	24.003,00



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

13	BISCOITO TIPO ROSQUINHA AÇUCARADA EMBALAGEM DE 1 KG COM LACRE DE PROTEÇÃO INTERNA, Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo e outras substâncias permitidas pela legislação. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, açúcar refinado, açúcar invertido, sal, xarope de glicose de milho, soro do leite, bicarbonato, fubá e água filtrada, com cobertura açucarada. Embalagem primária: Em polietileno atóxico e polipropileno, resistente, lacrado, peso 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	KG	3.775,000	9,13	34.465,75
14	Café Torrado e Moído, de boa qualidade, acondicionado em embalagem (tipo Tijolinho) de 500 gr, isento de bebidas rio ou riozona, ponto de terra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. Embalagem Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr. Prazo de validade: mínimo de 12 meses; data de fabricação: máximo de 60 dias.	PCT	4.400,000	8,86	38.984,00
15	CARNE INTEIRA TIPO PALETA, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE IDENTIFICAÇÃO. Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Deve ser embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 6 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.	KG	5.530,000	17,87	98.821,10
16	CARNE MOÍDA TIPO PRIMEIRA, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE IDENTIFICAÇÃO. Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Devendo ser embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: mín. 6 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.	KG	7.530,000	14,29	107.603,70



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

17	CEBOLA DE CABEÇA, BOA QUALIDADE, TIPO ESPECIAL COM COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO. Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 180gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.	KG	5.450,000	2,94	16.023,00
18	CENOURA BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos, cada produto deve pesar no mínimo 120gr. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	KG	4.400,000	3,13	13.772,00
19	CEREAIS EM FLOCOS BOA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 230GR, Características técnicas: alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cevada, amido, açúcar, aveia, sais minerais, vitaminas e sal. Contém Glúten. Embalagem : de 230g	PCT	830,000	6,09	5.057,19
20	CEREAL MATINAL DE FLOCOS DE MILHO COM AÇUCAR, COM DATA DE VALIDADE, PCTE COM 500GR, Características técnicas: Flocos açucarados de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vitamina B1 (mínimo 1,15mg/%), Vitamina B2 (mínimo 1,30mg/100g), Vitamina B3(Niacina ou PP) (mínimo 10mg/100g), Vitamina B6 (mínimo 1,50mg/%), Vitamina B12 (mínimo 0,75mg/%), Vitamina C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	PCT	3.230,000	9,18	29.651,40
21	COLORAU BOA QUALIDADE EMBALAGEM DE 450GR, Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente podendo ser de 450gr . Data de Validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias.	UN.	1.070,000	3,49	3.734,30
22	DOCE DE FRUTA BOA QUALIDADE COM LACRE DE PROTEÇÃO INTERNA, COM SABORES VARIADOS. Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, doce de frutas cremoso. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de no mínimo 400gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses, Data de Fabricação: Máximo de 60 dias	UN.	1.320,000	3,76	4.963,20



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

23	DOCE DE LEITE, BOA QUALIDADE, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTERNA, Ingredientes: leite pasteurizado, soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicarbonato de sódio, doce de leite em pasta. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de no mínimo 390gr. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	UN	1.530,000	4,03	6.165,90
24	EXTRATO DE TOMATE 340 GR, Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Embalagem: no mínimo 340g. Podendo ser lata, tetra Pack ou sache. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UN	3.020,000	3,03	9.150,60
25	FARINHA DE ARROZ, BOA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 230GR, Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Embalagem: de 230g. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	PTC	2.600,000	5,26	13.676,00
26	FARINHA DE AVEIA, BOA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 230GR, Características técnicas: Farinha Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódio, carbonato de cálcio, vitaminas (C), niacina, vitamina (E), ácido pantotênico, tiamina, Vitamina (A), ácido fólico e vitamina (D), minerais (ferro e zinco) e aromatizantes.	PCT	1.550,000	5,26	8.153,00
27	FARINHA DE MANDIOCA FINA AZEDINHA DE BOA QUALIDADE, características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem de polietileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 05 meses	KG	2.235,000	3,53	7.889,55
28	FARINHA DE MILHO BOA QUALIDADE, TIPO FUBÁ, Características técnicas: produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg, Prazo de Validade: mín 6 meses, Data de Fabricação: máx 30 dias.	KG.	665,000	2,52	1.675,80
29	FARINHA DE TRIGO BOA QUALIDADE EMBALAGEM DE 1KL Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para produção de pães. Embalagem: Deve estar intacta e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses, Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	5.380,000	3,16	17.000,80
30	FEIJÃO PRETO, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg. Prazo de Validade: mín 6 meses, Data de Fabricação: máx 30 dias.	KG	4.150,000	5,30	21.995,00



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

31	FERMENTO BIOLÓGICO, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: fermento para confecção de pães. Ingredientes: Sarccharomys cerevisiae e monoesterato de sorbitana, Embalagem: 10g, Prazo de Validade: min 6 meses. Data de Fabricação: máx 45 dias.	UN	1.670,000	1,19	1.987,30
32	FERMENTO EM PO QUIMICO, DE BOA QUALIDADE, Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses, Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	LT	1.160,000	5,16	5.985,60
33	FÍGADO DE BOI DE BOA QUALIDADE DATA DE VALIDADE, SELO DE IDENTIFICAÇÃO. Características Técnicas: Fígado de carne bovina congelada, peça da cor vermelho cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg., Deve ser embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	1.200,000	9,79	11.748,00
34	FILE DE PEIXE, DE BOA QUALIDADE, SEM PELE, SEM ESPINHAS, tipo PANGA ou MERLUZA, COM DATA DE VALIDADE, BANDEJA DE 1KG, Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias; PRODUTO CONGELADO.	KG.	1.500,000	31,39	47.085,00
35	FRANGO INTEIRO RESFRIADO DE BOA QUALIDADE COM SELO DE INSPEÇÃO E DATA DE VALIDADE. Característica Técnicas: com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;	KG	20.830,000	7,43	154.766,90
36	GELATINA SABORES VARIADOS, BOA QUALIDADE, Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural. Embalagem: polietileno leitoso de 1kg. Composição Centesimal Aproximada: PTN 8,28g, LíP 26g, Sais Minerais 6g, Umidade 3.5g, valor energético 494 Kcal. Prazo de Validade: mín 12 meses. Data de Fabricação: máx 60 dias.	KG	1.120,000	11,29	12.644,80



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

37	LARANJA PERA, BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO PRÓPRIA E PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO, Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 180gr, Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede de 20 kg.	KG	12.950,000	2,28	29.526,00
38	LEITE PAUSTERIZADO CLASSIFICADO TIPO C, EMBALAGEM 1L. Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado ("tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite - processo que eleva o leite a 75º C por 15 - 20"), produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual) Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro, acondicionados em caixas, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade: no mínimo de 06 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais DUAS VEZES POR SEMANA, na 2ª-feira e 5ª-feira.	LT	68.000,000	2,79	189.720,00
39	Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 180gr. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	15.950,000	4,76	75.922,00
40	MACARRAO ESPAGUETE, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo espagete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma, beta-caroteno, vitamina A. Embalagem deve estar intacta, em pacotes de papel polipropileno, com peso líquido de 500g ou 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	PCT	8.000,000	3,96	31.680,00
41	MAMÃO FORMOSA DE BOA QUALIDADE, DEVE ESTAR FRESCO, ÍNTEGRO, FIRME E NÃO DANIFICADO, TAMANHO MÉDIO, ESTADO DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA CONSUMO. Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde claro para amarelo, a fruta deve ser doce quando madura. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos, cada produto deve pesar no mínimo 300gr. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG.	3.000,000	5,96	17.880,00



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

42	MARGARINA VEGETAL COM SAL, BOA QUALIDADE, Características técnicas: Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina "A" (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinocléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos láctico e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%. Embalagem deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; lacre interno, com peso líquido de 500 g cada embalagem, Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	UN.	3.110,000	6,48	20.152,80
43	MELANCIA, BOA QUALIDADE, TAMANHO APROPRIADO, COLORAÇÃO PRÓPRIA, PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO, Características técnicas: Tamanho de médio a grande, deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro, cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg.	KG	5.400,000	2,09	11.286,00
44	MOELA DE FRANGO, BOA QUALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO, Características Técnicas: Moela de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	KG	1.400,000	8,29	11.606,00
45	Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar intacta, em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	UN.	3.020,000	3,09	9.331,80
46	OVOS DE GALINHA, VERMELHOS DE BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, produtos apresentando danos e deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas apropriadas com capacidade para no mínimo de 1 dúzias	DZ	3.750,000	4,79	17.962,50



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

47	PÃO DE CACHORRO QUENTE DE BOA QUALIDADE, Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo, macio e leve. A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de no mínimo 500 gramas. Cada embalagem deverá conter 10 (dez) unidades, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Prazo de Validade: Mínimo de 06 dias; Data de Fabricação: Máximo de 02 dias;	KG	600,000	4,96	2.976,00
48	PÃO FRANCES 50g, boa qualidade, cor e tamanho normal, produção diária. entrega semanal, ou conforme demanda. Embalagem própria com no máximo 20 unidades.	KG	1.130,000	9,03	10.203,90
49	PUDIM COM LEITE, SABOR BAUNILHA E CHOCOLATE, BOA QUALIDADE, Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha e chocolate. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Data de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	1.050,000	7,76	8.148,00
50	QUEIJO MUSSARELA, fatiado, embalagem 500GR de boa qualidade.	PCT	1.315,000	11,22	14.754,30
51	SAL IODADO, REFINADO DE BOA QUALIDADE, Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg, Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias; Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.	KG	1.530,000	1,23	1.881,90
52	SALSICHA DE BOA QUALIDADE, EMBALADA, SELO DE INSPEÇÃO, Salsicha de carne bovina / suína tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10% . Com registro no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISF - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Embalagem: de 5kg. Prazo de Validade: mín. 6 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias.	KG	1.080,000	9,23	9.968,40



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

53	SUCO DE LARANJA CONCENTRADO, 500 ML, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizado que não exige armazenagem a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 7 litros de água. Ingredientes: Suco natural concentrado de laranja, açúcares, aroma natural de laranja e conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em garrafas de polietileno leitoso asséptica e resistente. Prazo de Validade: mín. 10 meses. Data de Fabricação: máx.60 dias.	UN	1.640,000	7,89	12.939,60
54	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO 500ML, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizado que não exige armazenagem a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 7litros de água. Ingredientes: Suco natural concentrado de maracujá, açúcares, aroma natural de maracujá e conservantes. Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em garrafas de polietileno leitoso asséptica e resistente. Prazo de Validade: mín. 10 meses. Data de Fabricação: máx. 60 dias.	UN	1.640,000	8,13	13.333,20
55	TOMATE, BOA QUALIDADE, COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO, Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ou grande, Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, cada produto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: O produto deverá estar acondicionados em caixas de 20kg.	KG	6.450,000	4,69	30.250,50
56	VINAGRE DE BOA QUALIDADE, Ingredientes: vinagre simples, branco, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220. Embalagem: plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900ml.	UN	890,000	1,39	1.237,10
TOTAL:					1.501.711,89

Observações: Os valores ofertados devem incidir os custos de transportes para atender as entregas de cada tipo de produto e sua periodicidade, e atender rigorosamente as especificações de cada item.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

Achocolatado Vitaminado

Deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, de detritos animais, de cascas de semente de cacau e de outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

característico e sabor doce, sem que haja a necessidade de adição de açúcar, de fácil diluição. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, mistura vitamínica, composta por no mínimo vitamina B1, B2 e B6, desejável que possua ainda vitamina A, vitamina B3, niacina ou PP, vitamina B12, vitamina C ou ácido ascórbico, vitamina D, ácido fólico, Cálcio e Ferro.

Embalagem: de 1 kg, podendo esta ser fracionada em embalagens individuais de 200gr ou 500gr.

Prazo de Validade: mín.12 meses.

Data de Fabricação: máx. 45 dias.

☐ Amido de Milho

Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (*Zeamaya, L.*) fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.

Embalagem: de 1 kg, podendo esta ser fracionada em embalagens individuais de 500g ou 1 kg.

Data de fabricação: máximo 30 dias

Data de validade: Mínimo 10 meses

☐ Arroz Amarelo ou Parboilizado

Características Técnicas: Grupo: Parboilizado Orgânico – Classe: Longo Fino – Tipo I.

O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).

Embalagem: Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;

☐ Arroz Branco

Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2.

O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).

Embalagem: Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;

☐ Arroz Integral Tipo 1, classe fino longo

ARROZ BRANCO TIPO A EMBALAGEM DE 1 A 5KG, BOA QUALIDADE, Características Técnicas: Grupo: Branco - Classe: Longo Fino - Tipo 2.

O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Embalagem: Deve estar *intacta*, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; **Data de Fabricação:** Máximo de 45 dias;

☐ Açúcar Refinado

Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção e ou 98,5 de sacarose, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição e que não empedre e adoce.

Embalagem: Deve estar *intacta*, acondicionada em embalagens atóxicas de 5 kg ou 1 kg de polietileno leitoso ou transparente.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;

☐ Banana branca BOA QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, COLORAÇÃO PRÓPRIA EM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO E MATURAÇÃO

Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura, cada fruto deve pesar no mínimo 120gr.

Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20 kg.

☐ Batata Inglesa

Características Técnicas: Batata de primeira qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 220gr. **Embalagem:** O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.

☐ Bebida Láctea (Iogurte)

Características Técnicas: SABORES VARIADOS, DE BOA QUALIDADE, bebida láctea com iogurte e polpa de frutas.

Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante.

Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite podendo sofrer a adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea deve representar pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE AGOSTO DE 2005 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro, acondicionados em caixas de papelão.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Prazo de validade: no mínimo de 45 dias

Fabricação: no máximo de 7 dias

O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).

☐ **Beterraba**

Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 160gr.

Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg.

☐ **Biscoito doce tipo Maisena**

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja.

O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.

Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem de 200g cada e em embalagem secundária de caixa de papelão.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;

☐ **Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker**

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço

Embalagem: primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem de 200g cada e em embalagem secundária de caixa de papelão.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Biscoito Doce tipo Rosquinha Açucarada

Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo e outras substâncias permitidas pela legislação. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, açúcar refinado, açúcar invertido, sal, xarope de glicose de milho, soro do leite, bicarbonato, fubá e água filtrada, com cobertura açucarada.

Embalagem primária: Em polietileno atóxico e polipropileno, resistente, lacrado, peso 1 kg.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.

Café

Características técnicas: Café Torrado e Moído, de boa qualidade, acondicionado em embalagem (tipo Tijolinho) de 500 gr, isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. Embalagem Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr.

Embalagem: Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500g.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.

Carne inteira – Paleta

Características Técnicas: CARNE INTEIRA TIPO PALETA, COM DATA DE VALIDADE E SELO DE IDENTIFICAÇÃO. Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISF. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Deve ser embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.

Prazo de Validade: mín. 6 meses.

Data de Fabricação: máx. 30 dias.

A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.

O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais A CADA 15 (quinze) DIAS ÚTEIS.

Carne – acém - moída

Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável.

Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. Devendo ser embalados em pacotes de 1 kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.

Prazo de Validade: mín. 6 meses.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Data de Fabricação: máx. 30 dias.

A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.

O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais A CADA 15 (quinze) DIAS ÚTEIS.

☐ **Cebola de Cabeça**

Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50 mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 180gr.

Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.

☐ **Cenoura**

Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos, cada produto deve pesar no mínimo 120gr.

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20 kg.

☐ **Cereais em flocos**

Características técnicas: alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cevada, amido, açúcar, aveia, sais minerais, vitaminas e sal. **Contém Glúten.**

Embalagem: de 230g

☐ **Cereal matinal de flocos de milho**

Características técnicas: Flocos açucarados de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vitamina B1 (mínimo 1,15MG/%), Vitamina B2 (mínimo 1,30MG/100g), Vitamina B3(Niacina ou PP) (mínimo 10mg/100g), Vitamina B6 (mínimo 1,50MG/%), Vitamina B12 (mínimo 0,75MG/%), Vitamina C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15MG/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%).



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Embalagem: pacote de 500gr.
Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 60 dias

□ Colorau

Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal.
Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente de 450gr.
Data de Validade: mínimo 6 meses.
Data de fabricação: máximo 45 dias.

□ Doce de frutas variadas

Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, doce de frutas cremoso.
Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de no mínimo 400g.
Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses
Data de Fabricação: Máximo de 60 dias

□ Doce de Leite

Ingredientes: leite pasteurizado, soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicarbonato de sódio, doce de leite em pasta.
Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de no mínimo 390g.
Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.

□ Extrato de tomate

Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação.
Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes.
Embalagem: no mínimo 340g. Podendo ser lata, tetra Pack ou sache
Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

□ Farinha de Arroz



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante.

Embalagem: de 230g.

Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;

☐ Farinha de Aveia

Características técnicas: Farinha com três cereais (aveia, trigo e cevada)

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cevada, amido, açúcar, aveia, sais minerais, vitaminas e sal, contendo glúten. Composição nutricional em 40g. : 30g de carboidrato, 4g de proteína e 1g de lipídio.

Embalagem de 230g.

Prazo de validade: mínimo de 12 meses; **Data de Fabricação:** Máximo de 60 dias;

☐ Farinha de mandioca

Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1.

Embalagem de polietileno de 1 kg.

Prazo de validade: mínimo de 05 meses

☐ Farinha de milho tipo fubá

Características técnicas: produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção.

Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg

Prazo de Validade: mín. 6 meses

Data de Fabricação: Max 30 dias.

☐ Farinha de Trigo

Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para produção de pães.

Embalagem: Deve estar *intacta e ser resistente*, acondicionadas em embalagens de 1 kg.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

☐ **Feijão Preto Tipo1**

Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto;

Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.

Prazo de Validade: mín. 6 meses

Data de Fabricação: Max 30 dias.

☐ **Fermento Biológico Seco**

Características Técnicas: fermento para confecção de pães.

Ingredientes: Sarccharomys cerevisae e monoesterato de sorbitana

Embalagem: 10g

Prazo de Validade: min. 6 meses

Data de Fabricação: Max 45 dias.

☐ **Fermento em Pó Químico**

Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.

Embalagem: Deve estar *intacta*, em latas de 250g.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;

☐ **Fígado Bovino**

Características Técnicas: Fígado de carne bovina congelada, peça da cor vermelho cereja, elástica firme e com odor agradável.

Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg., Deve ser embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;

O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais A CADA 15 (quinze) DIAS UTEIS.

☐ **File de Peixe, de boa qualidade, sem pele, sem espinhas,**

Tipo panga ou merluza, com data de validade, bandeja de 1 kg,

Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

PRODUTO DE ESTAR CONGELADO.

O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais A CADA 15 (quinze) DIAS ÚTEIS.

☐ **Frango Congelado Inteiro:**

Característica Técnicas: com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;

Embalagem: Deve estar *intacta*. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; **Data de Fabricação:** Máximo de 45 dias;

O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais A CADA 15 (quinze) DIAS ÚTEIS.

☐ **Gelatina de sabores variados**

Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural.

Embalagem: polietileno leitoso de 1 kg.

Composição Centesimal Aproximada: PTN 8,28g, LíP 26g, Sais Minerais 6g, Umidade 3.5g, valor energético 494 Kcal.

Prazo de Validade: mín. 12 meses.

Data de Fabricação: Max 60 dias.

☐ **Laranja Pêra**

Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 180gr

Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede de 20 kg.

☐ **Leite tipo C**

Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (“tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite – processo que eleva o leite a 75° C por 15 – 20”), produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual)

Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 1 litro, acondicionados em caixas, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Prazo de validade: no mínimo de 06 dias

O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais DUAS VEZES POR SEMANA, na 2ª-feira e 5ª-feira.

☐ **Macarrão Espaguete**

Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma, beta-caroteno, vitamina A.

Embalagem: 1 kg deve estar intacta, em pacotes de papel polipropileno, com peso líquido de 500g ou 1 kg.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;

☐ **Mamão**

Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde claro para amarelo, a fruta deve ser doce quando madura. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos, cada produto deve pesar no mínimo 300gr.

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.

☐ **Margarina**

Características técnicas: Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina "A" (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos lácticos e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e cúrcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%.

Embalagem: 1 kg deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; com peso líquido de 500 g cada embalagem.

Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;

☐ **Maçã**



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito, cada produto deve pesar no mínimo 180gr.

Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.

☐ Melancia

Características técnicas: Tamanho de médio a grande deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg.

☐ Moela de frango

Características Técnicas: Moela de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável.

Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;

O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais A CADA 15 (quinze) DIAS ÚTEIS.

☐ Óleo de Soja

Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico;

Embalagem: Deve estar *intacta*, em embalagens transparentes atóxicas **tipo pet** não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;

☐ Ovos de Galinha

Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, produtos apresentando danos e deteriorados não serão aceitos.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas apropriadas com capacidade para no mínimo de 1dúzias

☐ **Pudim com leite sabor baunilha e chocolate**

Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha e chocolate.

Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1 kg.

Data de fabricação: Máximo 30 dias.

Data de Validade: Mínimo de 10 meses.

☐ **Pão de Cachorro quente**

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas pela ANVISA. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo, macio e leve.

Embalagem: inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de no mínimo 600 gramas. Cada embalagem deverá conter 10 (dez) unidades, com peso “per capita” de no mínimo 60 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 dias;

Data de Fabricação: Máximo de 02 dias;

☐ **Pão Frances 50gr**

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, margarina podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas pela ANVISA. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, macio e leve.

PÃO FRANCES 50g, boa qualidade, cor e tamanho normal, produção diária.

Embalagem: Própria para pão, com no máximo 20 unidades

Entrega uma vez por semanal, sendo apenas um dia na semana conforme o cardápio.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

Queijo Mussarela Fatiado

QUEIJO TIPO MUSSARELA, fatiado,
Embalagem de 500g cada, de boa qualidade.

Sal

Ingredientes: Sal iodado.
Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1 kg
Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;
Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;
Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.

Salsicha

Salsicha de carne bovina / suína tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Com registro no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
Embalagem: de 5 kg.
Prazo de Validade: mín. 6 meses. **Data de Fabricação:** máx. 30 dias.

Suco de Laranja

Características Técnicas: Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizado que não exige armazenagem a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 7 litros de água.
Ingredientes: Suco natural concentrado de laranja, açúcares, aroma natural de laranja e conservantes.
Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em garrafas de polietileno leitoso asséptico e resistente.
Prazo de Validade: mín. 10 meses. **Data de Fabricação:** máx.60 dias.

Suco de Maracujá 500 ML

Características Técnicas: Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizado que não exige armazenagem a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 7litros de água.
Ingredientes: Suco natural concentrado de maracujá, açúcares, aroma natural de maracujá e conservantes.
Embalagem: Deve estar intacta, o produto deverá estar acondicionado em garrafas de polietileno leitosa asséptica e resistente. **Prazo de Validade:** mín. 10 meses. **Data de Fabricação:** máx. 60 dias.



Município de Capivari de Baixo

Estado de Santa Catarina

☐ Tomate

Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo verde maduro a pintado classe média ou grande, Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, cada produto deve pesar no mínimo 180g.

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixas de 20 kg.

☐ Vinagre

Ingredientes: vinagre simples, branco, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220. **Embalagem:** plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900 ml.

OBS: Os produtos que forem entregues em caixas plásticas, essas ficarão em comodato até a próxima entrega no almoxarifado do Município.

Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser entregues em veículo refrigerado para o não comprometimento da qualidade dos mesmos.

Os produtos que não podem ser entregues em caixas devem ser entregues em bolsas plásticas que suporte seu peso.



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

ANEXO III

AO EDITAL DE PREGÃO 43/PMCB/2014

"M O D E L O"

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
C.N.P.J.
ENDEREÇO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Para fins de participação no Edital de Pregão Presencial nº 43/PMCB/2014, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa não foi declarada inidônea e nem está suspensa em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal, nos termos do Artigo 32 - Parágrafo 2º, da Lei Federal Nº 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, ____ de _____ de 2014.

Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa licitante.



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

ANEXO IV

AO EDITAL DE PREGÃO Nº 43/PMCB/2014

"M O D E L O"

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
C.N.P.J.
ENDEREÇO

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988.

Para fins de participação, no Edital de Pregão Nº 43/PMCB/2014, em cumprimento com o que determina o Art. 27, inciso V, da Lei 8.666/93, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos; não possui em seus quadros empregados menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, ____ de _____ de 2014.

Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa proponente.



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

ANEXO V

DECLARAÇÃO

(Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação)

Prezados Senhores,

Empresa: _____,
inscrito no CGC/CNPJ nº _____ por intermédio de seu
representante legal o(a) Sr(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº
_____, DECLARA, para fins do disposto no item 5.1 do Capítulo V
do Edital do edital de pregão presencial 43/PMCB/2014, que Atende Plenamente aos Requisitos de
Habilitação, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho
de 2002.

Datado aos _____ dias de _____ de _____.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

ANEXO – VI

(Modelo de declaração de Credenciamento)

PREGÃO Nº 43/2014 – PR/PMCB.

PROCESSO Nº 86/2014 – PMCB.

OBJETO: “CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA, POR REGISTRO DE PREÇO, PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL E OUTROS DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO - SC, PARA O ANO LETIVO DE 2015, AS QUANTIDADES ENCONTRAM-SE NO ANEXO II DO EDITAL”.

CRENCIAMENTO

Através do presente, credenciamos o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____ e do CPF nº _____, a participar da licitação instaurada pelo Município de CAPIVARI DE BAIXO, na modalidade de Pregão, sob o nº PR 86/2014 PMCB, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa _____, CNPJ nº _____, bem como formular propostas e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

Local e data.

Assinatura do(s) dirigente(s) da empresa

Nome do dirigente da empresa



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

ANEXO VII

PREGÃO PRESENCIAL Nº 43/2014 – PR/PMCB.

MODELO DE PROPOSTA

(papel timbrado)

PROPOSTA

A Presente proposta tem como objetivo o fornecimento dos itens abaixo, discriminados de acordo com as especificações constante no Edital e anexos do processo licitatório nº 86/2014 – PMCB, Pregão Presencial nº 43/2014 – PR/PMCB.

ITEM	QUANT.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	P.UNIT.	P.TOTAL
TOTAL						

R\$ (Total por extenso)

Validade da Proposta e de 60 (sessenta) dias

CAPIVARI DE BAIXO – SC, ____ de _____ de 2014.

Nome, carimbo e assinatura.

- **OU MODELO BETHA AUTO COTAÇÃO (disponível no site da prefeitura para download).**



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

ANEXO – VIII

PREGÃO Nº 43/2014 – PR/PMCB.

PROCESSO Nº 86/2014 – PMCB.

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar para o ano letivo 2015, para a rede municipal de ensino.

ANÁLISE DAS AMOSTRAS

A empresa vencedora dos itens deste processo deverá efetuar a entrega das amostras dos gêneros alimentícios juntamente com a documentação de habilitação, para que a nutricionista responsável, possa avaliar os mesmos, e dar a respectiva aprovação.

As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, embalagem), devendo estar etiquetadas contendo o nº do Pregão Presencial 43/2014, nº do item e nome da Empresa.

Os alimentos ficarão em poder da Secretaria Municipal da Educação até a homologação do processo.

Esta análise possui caráter eliminatório.

Modelo de etiqueta

PREGÃO Nº 43/2014 – PR/PMCB.
PROCESSO Nº 86/2014 – PMCB.
Item 01
Empresa:
CNPJ:



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

ANEXO IX

ENDEREÇOS PARA A ENTREGA DA MERENDA ESCOLAR - 2015

Bairro: Santo André

EMEB SANTO ANDRÉ

Rua Danil Tomaz de Oliveira, 158 – Bairro Santo André

CEI SANTO ANDRÉ

Rua Danil Tomaz de Oliveira, 388 – Bairro Santo André

Bairro: Centro

EMEB STANISLAU GAIDZINSKI FILHO

Rua Cel. Arnaldo Santiago, 70 – Bairro Centro

CEI MARIA DE LOURDES FERNANDES

Rua da Liberdade, S/N – Bairro Centro

PETI

Rua da Liberdade, S/N – Bairro Centro

Bairro: Santa Lucia

EMEB DOM ANSELMO PIETRULA

Rua Carlos Chagas, 700 – Bairro Santa Lucia

CEI MARIA MENDONÇA TONON

Rua Carlos Chagas, 750 – Bairro Santa Lucia

Bairro: Caçador

CEI BETILDES SILVA XAVIER

Rua Antonio Manoel Vieira, S/N – Bairro Caçador

CEI OSMARINA RODRIGUES DE SOUZA

Rua Ademir Nazário Cardoso, 1187 – Bairro Caçador

CASA LAR

Rua Herculano Pereira Franco, 799 – Bairro Caçador

Bairro: Três de Maio

CEI MARIA MAGDALENA

Rua Pedro Zeferino da Silva, 330 – Bairro Três de Maio

CEI ANITA BRUNEL ALVES

Rua Manoel Vieira, 1461 – Bairro Três de Maio



Município de Capivari de Baixo
Estado de Santa Catarina

Bairro: Paraíso

CEI PEDRA SANTOS DE SOUZA

Rua Antonio José Fagundes, S/N – Bairro Paraíso

Bairro: Vila Flor

EMEB PEQUENO POLEGAR

Rua Antonio Inácio Félix, 248 – Bairro Vila Flor

Bairro: Ilhotinha

EMEB VITORIO MARCON

Rua Antonio Luiz Bittencourt, 1579 – Bairro Ilhotinha

CEI AMÉLIA ZANELA MACHADO

Rua Antonio Luiz Bittencourt, 3166 – Bairro Ilhotinha