



MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL COM REGISTRO DE PREÇO

OBJETO: "CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURIDICA COM FINALIDADE DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS BENEFICIARIAS DO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO-SC".

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL - REGISTRO DE PREÇO N.º 19/PMCB/2023
PROCESSO DE COMPRA N.º 29/2023.
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 29/2023.



DATA DA ABERTURA: 05/04/2023 ÀS 09:00 HORAS
LOCAL: SALA DE LICITAÇÕES
EDITAL DE PREGÃO N.º 19/PMCB/2023

O MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO, torna público, para conhecimento dos interessados, que a Pregoeira e sua Equipe de Apoio, designados por Decreto Municipal, 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, do tipo "MENOR PREÇO POR ITEM" por REGISTRO DE PREÇO, com o objetivo de contratação de empresa para fornecimento de: **"CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURIDICA COM FINALIDADE DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS**



BENEFICIARIAS DO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO-SC".

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 147/2014, assim como, o Decreto Municipal nº 276/2007, bem como pelas disposições fixadas neste Edital e seus Anexos.

a) Os envelopes contendo as propostas de preços e habilitações serão recebidos pela Pregoeira, no Setor de Licitações, na Prefeitura Municipal de CAPIVARI DE BAIXO - situado na Rua Ernani Cotrin, 187, Centro - CAPIVARI DE BAIXO - SC, até às 08h45min, dia 05/04/2023. 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 ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

1- DO OBJETO

1.1. - O presente Edital tem por objetivo a "**CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURIDICA COM FINALIDADE DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS BENEFICIARIAS DO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO-SC**", obedecendo integralmente os termos da minuta da ata de registro de preço, Planilha com especificações e quantidades do produto, 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 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a



realização do Pregão, no protocolo geral da Prefeitura Municipal de CAPIVARI DE BAIXO, cabendo a Pregoeira decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas. Demais informações poderão ser obtidas através do meio do email: licitacao.pmcba@capivaridebaixo.sc.gov.br devidamente endereçado ao setor de licitação ou a Pregoeira.

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 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.

3 - DA ABERTURA

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

DATA DA ABERTURA: 05 DE ABRIL DE 2023.

HORA: 09:00 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 a Pregoeira, devidamente munidos de documentos que os credenciem a participar desta licitação, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais, conforme, se for o caso, nos termos 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 vir acompanhada 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 publico da Prefeitura Municipal de Capivari de Baixo.

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

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.

5.8 - O licitante que não enviar representante para participar da sessão, mesmo credenciado, não poderá requerer o direito a recurso, das decisões da pregoeira, 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, 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, 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. 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 a pregoeira, 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 pela Pregoeira 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.

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 da Pregoeira 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 Nº. 1, ou envelope da "PROPOSTA DE PREÇO", e o ENVELOPE Nº. 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)

MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 19/2023/PMCB

LICITANTE:

CNPJ:

II - envelope contendo os Documentos de Habilitação:

ENVELOPE N.º 2 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)

MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 19/2023/PMCB



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 publico da Prefeitura Municipal de Capivari de Baixo.

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.

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;

8.1.2. - 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 02 (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 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.

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 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.
- e. Cópia do RG e CPF dos proprietários sócios.

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. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- d. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- e. Certidão Negativa de Débito Trabalhista, conforme a Lei 12.440/2011;



9.1.5. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

A documentação relativa a qualificação econômico-financeira consistirá em Certidão do Distribuidor Cível da sede da pessoa jurídica, constando a **NEGATIVA** de Ações de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Extrajudicial, **com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias da data prevista para a apresentação dos envelopes.**

OBS.: Considerando a implantação do sistema eproc no Poder Judiciário de Santa Catarina, a partir de 01/04/2019, as certidões dos moldes “Cível” e “Falência, Concordata e Recuperação Judicial”, deverão ser solicitadas tanto no sistema eproc, quanto no SAJ. As duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário, não terá validade.

9.1.6. Documentos quanto à regularidade municipal da sede do proponente.

- a) Alvará de Localização e Funcionamento;
- b) Alvará da Vigilância sanitária municipal.

9.2. - Disposições Gerais da Habilitação

9.2.1. - Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante prestou ou está prestando serviço semelhante e compatível com o objeto da licitação.

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

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

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, a Pregoeira 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. - A condição de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, para as empresas que OPTAREM em usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, bem como para efeito do tratamento diferenciado previsto na mesma, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

9.2.7. - Microempresa, Empresa de Pequeno Porte

a) Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa. As sociedades simples, que não registram seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento nas hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006. A Certidão deve estar atualizada, ou seja, emitida a menos de 120 (cento e vinte) dias da data marcada para a abertura da presente Licitação, e,

b) Declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, conforme o modelo do Anexo VI, do presente Edital.

9.2.8. - Microempreendedor Individual

a) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCEI, disponibilizado no Portal de Microempreendedor (www.portaldoempreendedor.gov.br).

b) Declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, conforme o modelo do Anexo VI, do presente Edital.

9.2.9. - As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual, de acordo com o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a



documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

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, a Pregoeira, 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 pela Pregoeira 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, pela pregoeira.

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

11 - DO JULGAMENTO

11.1. No dia, hora e local indicados no preâmbulo deste Edital, antes do início da sessão, os Licitantes devem comprovar, por instrumento próprio, poderes para praticar todos os atos inerentes ao certame, entre eles, formulação de ofertas e lances verbais, conforme prevê o credenciamento neste Edital.

11.2. Iniciada a abertura dos envelopes de propostas, não será permitida a participação no certame de outros licitantes;

11.3. Aprovados os credenciamentos, serão lançados em ata os nomes dos representantes legais ou procuradores dos Licitantes.

11.4. O julgamento das propostas observará a seguinte ordem:



- a) abertura da proposta e registro de seu preço;
- b) conformidade da proposta;
- c) ordenação dos proponentes em ordem crescente para ofertar lance;
- d) fase de lances;
- e) definição da proposta classificada em 1º lugar;
- f) aplicação da LC 123;
- g) negociação com a Pregoeira;
- h) declaração da proposta classificada em 1º lugar;
- i) rodada única de lances para aferição do 2º e demais colocados;
- j) aceitação;
- k) habilitação;
- l) declaração vencedor;
- m) adjudicação.

11.5. - Aberta a sessão, após o credenciamento, os interessados ou seus representantes legais entregarão a Pregoeira, em envelopes separados, a proposta de preços e a documentação de habilitação;

11.6. - **PROPOSTA DE PREÇOS** - Constatada a inviolabilidade dos envelopes, a Pregoeira procederá à abertura do **ENVELOPE Nº 1 - PROPOSTA DE PREÇOS**.

11.7. As Propostas de Preços serão organizadas em ordem crescente de preços e rubricadas pela Pregoeira e sua Equipe de Apoio, e ao final da sessão submetida aos Licitantes presentes, para querendo, rubricá-las.

11.7.1. - Para julgamento e classificação das propostas, será adotado critério de menor preço por item ou por lote, conforme definido no preâmbulo deste Edital, observadas as especificações e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade exigidos no Edital.

11.7.2. - Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes.

11.8. - Na análise de conformidade das propostas, será verificado o atendimento do detalhamento geral das especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.



11.9. - A análise da aceitabilidade e classificação das propostas de preços compreenderá o exame da compatibilidade das características dos materiais ofertados com as especificações e condições de fornecimento indicadas no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

11.10. - Serão consideradas inaceitáveis e desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às condições exigidas neste Edital e em seus Anexos.
- b) cujos preços forem excessivos em relação aos valores estimados pelo órgão que autorizou a presente licitação;
- c) cujos preços totais forem simbólicos ou irrisórios, ou manifestamente inexeqüíveis. Serão considerados inexeqüíveis aqueles preços cuja viabilidade não tenha sido demonstrada pelo Licitante, quando requeridos.

11.11. - **Fase de Lances** - Participarão da fase de lances todos os licitantes credenciados com poderes para ofertar lances e cuja proposta esteja em conformidade com o edital.

11.12. - Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes ao anteriormente ofertado pelo concorrente.

11.13. - A ordem para os licitantes ofertarem lance será em rodada de lance, com valores crescentes. Iniciando-se pelo lance do proponente da menor proposta de preços até o último lance pertencente à proposta de maior valor, estabelecida como rodada completa de lances.

11.14. - É garantido ao licitante o direito de ofertar lance em cada rodada completa, até que desista da disputa, ou quando na abertura da rodada de lances só restar sua proposta.

11.15. - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

11.16. - Iniciada a primeira rodada de lances, esta só se encerrará quando todos os licitantes presentes tiverem se manifestado, iniciando-se em seguida novas rodadas, com exclusão dos desistentes, até quando na abertura da última rodada de lances só restar uma proposta - sem concorrente para cobri-la, que será definida como proposta classificada em 1º lugar.



11.17. – Encerrada a fase de lances com a definição da proposta classificada em 1º lugar, será assegurado nos termos do art. 45, I da Lei Complementar nº 123/2006, preferência para contratações de microempresas e empresas de pequeno porte, mediante aplicação do empate ficto, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada.

11.18. - Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta, menor que a classificada em primeiro lugar nos lances, sob pena de preclusão de seu direito de preferência;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte na forma do inciso anterior, será convocada a remanescente que porventura se enquadrem na hipótese do subitem anterior, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. Havendo empate, será realizado sorteio;

III - o disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.19. - Finalizada a etapa da opção do direito de preferência, a Pregoeira negociará com o detentor da proposta classificada em 1º lugar na fase de lances e em seguida examinará quanto à aceitabilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e sua exequibilidade, caso positivo, declarará a proposta como classificada em 1º lugar.

11.20. - Em seguida, será realizada uma única rodada de lances com todos os licitantes, a exceção do primeiro classificado para determinar o segundo e demais colocados, na ordem de lances já estabelecida no item 10.13. Nesta rodada de lances o licitante poderá ofertar lance com valor inferior ao último por ele mesmo ofertado e diferente dos já registrados pela Pregoeira.



11.21. - Haverá empate entre dois ou mais licitantes quando houver igualdade de preços entre as propostas escritas e não haja lances para definir o desempate. Neste caso o desempate ocorrerá por meio de sorteio a ser realizado durante a sessão do presente Pregão.

11.22. - **Fase de Habilitação** - Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, a Pregoeira procederá à abertura do envelope contendo os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** do Licitante que apresentou a proposta classificada em 1º lugar, para verificação do atendimento às condições de habilitação fixadas neste Edital, observado o saneamento previsto no item 10.29 e o seguinte procedimento:

11.22.1. - Se a proposta classificada pertencer a uma microempresa ou empresa de pequeno porte e cumprir os requisitos de habilitação do edital será declarada vencedora. Se a documentação quanto à regularidade fiscal apresentar alguma restrição, ainda assim, será declarada vencedora e assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, para regularização, iniciando-se a contagem do prazo a partir deste momento.

11.22.1.1. - Caso o licitante não regularize sua situação fiscal será inabilitada e a Pregoeira fará a abertura do envelope da documentação do licitante da proposta classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente.

11.22.2. Se a proposta classificada não pertencer a microempresa ou empresa de pequeno porte e cumprir os requisitos de habilitação do edital será declarada vencedora. Caso contrário, a Pregoeira chamará o licitante da proposta classificada em segundo lugar, negociará o preço e em seguida procederá ao exame da habilitação, e assim sucessivamente, até que uma oferta e seu autor atendam, integralmente, aos requisitos contidos no Edital, quando o licitante habilitado será declarado vencedor.

11.23. - Se a melhor proposta não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

11.24. - Não será admitida desistência de propostas escritas ou lances ofertados, sujeitando-se o Licitante desistente às penalidades das Sanções Administrativas deste Edital.



11.25. - As Propostas que atenderem aos requisitos do Edital e seus Anexos serão verificadas quanto a erros, os quais serão corrigidos pela Pregoeira da forma seguinte:

11.25.1. - Discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

11.25.2. - Erro de transcrição das quantidades previstas no edital: o resultado será corrigido, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

11.25.3. - Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o produto;

11.25.4. - Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma;

11.25.5. - Na hipótese de erro no preço cotado não será admitida retificação.

11.26. – O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão Presencial.

11.27. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

11.28. - Havendo falha da documentação habilitatória, desde que esta retrate situação fática ou jurídica já existente na data estipulada da abertura da licitação, será aberto o prazo para seu saneamento em 02 (dois) dias úteis, sob pena de inabilitação e abertura de procedimento para aplicação de multa.

11.29. A melhor proposta que atender as exigências do Edital será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame pela Pregoeira ou pela autoridade do órgão promotor da licitação no caso de interposição de recurso.



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 03 (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 ausência 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 pela Pregoeira à licitante vencedora.

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

12.4 – Interposto o recurso, a Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente. 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. - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura do Contrato.

12.6 - 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.

12.7 - 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 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 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 05 (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, a Pregoeira 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 a Pregoeira, 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 ou o valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) por ato de infração, podendo ser multiplicado pelos dias de infração.

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 será 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 MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO/SC.

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.

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 2023.

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 itens, 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 produtos.



VIII – Assumir inteira responsabilidade quanto a garantia e qualidade do produto, reservando à Secretaria requisitante, o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados;

IX – Comunicar imediatamente à Secretaria requisitante, quando for o caso, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias;

X – Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do produto, seja por vício de fabricação ou por ação ou omissão de seus empregados;

XI – Assumir inteira responsabilidade quanto a qualidade do produto entregue;

XII – Responder direta e exclusivamente pela execução do contrato de fornecimento, não podendo em nenhuma hipótese, transferir a responsabilidade pelo fornecimento do produto a terceiros, sem o expresse consentimento da Secretaria requisitante.

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 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 SAÚDE 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 do Item adjudicado, limitada a 10% do mesmo valor, entendendo-se como atraso a não entrega produto no prazo total compreendido pelo prazo contratual de entrega estabelecido na cláusula 14.1.1 do Registro de Preço;

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

c) de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Item adjudicado, pela recusa em corrigir qualquer defeito, caracterizando-se a recusa, caso a correção não se efetivar nos 03 (três) dias úteis que se seguirem à data da comunicação formal do defeito;

d) de 10% (dez por cento) sobre o valor do Item adjudicado, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o termo de Registro de Preço, no prazo e condições estabelecidas, bem como no caso os materiais 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 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 produtos deste edital deverão ser entregues no prazo máximo de O produto deste edital devere ser entregue num prazo de carência máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, pôr conta e risco da licitante no Almojarifado da Secretaria de Assistência Social do Município de CAPIVARI DE BAIXO-SC – Avenida Ernani Cotrin, 187 – Centro, ao lado do Paço Municipal, em perfeito estado de conservação, no horário de expediente, qual seja, de segunda a sexta, das 07hs às 13hs, devendo a empresa responsável pela entrega aguardar a conferência dos mesmos.

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.

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 MESES, contado a partir da data da publicação da respectiva Ata e ou sua Assinatura.

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 a Pregoeira 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.

25.11 - Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira.

25.12 - Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I – Termo de Referencia

Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços

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.



25.13. Os esclarecimentos ao Edital deverão ser enviados somente através do e-mail licitacao.pmcba@capivaridebaixo.sc.gov.br.

25.13.1 - As respostas a impugnações e recursos, assim como, todo o trâmite do processo licitatório será disponibilizado diretamente no site www.capivaridebaixo.sc.gov.br, onde está cadastrada a presente licitação, cabendo aos interessados acompanharem a sua tramitação.

25.14. 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 07hs as 13hs, ou pelo telefone (0**48) 3621-4400.

CAPIVARI DE BAIXO /SC, 23 DE ABRIL DE 2023.

MARCIA ROBERG CARGNIN
PREFEITA MUNICIPAL INTERINA



ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA

1 . LICITAÇÃO/MODALIDADE:

Pregão Presencial do Tipo Menor Preço por Item

2. TIPO DE EXECUÇÃO:

Critério de menor preço por item

3. OBJETO:

3.1. CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURIDICA COM FINALIDADE DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS BENEFICIARIAS DO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO-SC

4. JUSTIFICATIVA:

4.1. O serviço de acolhimento institucional é um serviço de Proteção Social Especial de Alta complexidade do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), que está prevista no Art. 101 do ECA (Estatuto da Criança e do Adolescente), e trata-se de uma “medida provisória excepcional e transitória”, contudo, durante este período é de suma importância que sejam atendidas as necessidades dos acolhidos de modo a garantir a proteção integral dos usuários. Assim, cabe ao poder público ofertar uma alimentação adequada a manutenção dos acolhidos, o que justifica a necessidade a aquisição de itens que satisfaçam esta demanda.

5. PRAZO DE VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Vigência de 12 MESES

6. FORMA DE PAGAMENTO

6.1. b) Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento da Nota Fiscal devidamente certificada pelo Fiscal do contrato.

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



- d) As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.
- e) O CNPJ da Contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.
- f) A Contratada deverá fornecer os dados bancários (banco, agência e nº da conta) para depósitos referentes aos pagamentos, conforme exigência da Secretaria Municipal de Gestão e Fazenda.
- g) O ISSQN se devido, será recolhido na forma do Código Tributário Municipal vigente.
- h) 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.
- i) Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas na ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº. 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.
- j) O preço registrado poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.
- k) Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado a CONTRATANTE convocará o FORNECEDOR visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.
- l) Frustrada a negociação, o FORNECEDOR será liberado do compromisso assumido.
- m) Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº. 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Cumprir as cláusulas contratuais e sempre que solicitado pelo responsável, deverá dirimir quaisquer esclarecimentos julgados necessários pela Prefeitura Municipal;



7.2. Responsabilizar-se pelos encargos fiscais e sociais da empresa e seus empregados, mantendo-os atualizados e quitados de acordo com as normas vigentes;

7.3. Facilitar a fiscalização a ser desenvolvida pelo CONTRATANTE, através do seu representante, prestando as informações solicitadas;

7.4. A CONTRATADA obriga-se a substituir, imediatamente, após recebimento de notificação efetuada pelo CONTRATANTE, os produtos ou serviços que se apresentarem em desacordo com este Termo de Referência, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis;

7.5. Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para o cumprimento integral do objeto deste termo de referência;

7.6. O CONTRATADO, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar partes do serviço, conforme artigo 72 da Lei nº 8.666/93.

8. 6.1 - Da Contratada

6.1.1- Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste Edital;

6.1.2- Pelo não cumprimento deste item, o bem será tido como não entregue, aplicando-se as sanções adiante estipuladas para o caso de adimplemento.

6.1.3- Substituir, no prazo de 3 (três) dias qualquer bem que apresente defeito de fabricação ou por manuseio inadequado do transporte.

6.1.4- Arcar com todos os custos de reposição ou nova entrega nos casos em que o objeto não atenda as condições do Edital.

6.1.5- Cumprir rigorosamente o prazo de entrega e, se for o caso, a substituição dos produtos.

6.1.6- Retirar o pedido de compras e assinar o contrato nos prazos estipulados.

6.1.7- Pagar todos os tributos que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos e/ou serviços prestados.

6.1.8- Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;



6.1.9- Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;

6.1.10- Comunicar a Prefeitura, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na aquisição dos produtos objetivados na presente licitação;

6.1.11- Indicar representante, que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais.

6.2 - Da Contratante

6.2.1- Receber os produtos conforme especificado no Edital de Pregão Presencial nº 19/2023;

6.2.2- Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;

6.2.3- Aplicar a empresa vencedora penalidades, quando for o caso;

6.2.4- Prestar a contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do contrato;

6.2.5- Efetuar o pagamento à contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;

6.2.6- Notificar, por escrito, à Contratada da aplicação de qualquer sanção.

6.2.7- Garantir à Contratada o direito ao contraditório e ampla defesa nos casos em que forem exigidas trocas ou no caso de aplicação de sanção.

6.2.8- Informar a Contratada eventuais defeitos, identificados mesmo após o recebimento e exigir a sua substituição ou reparação, conforme o caso.

dando-lhe a permissão, caso contrário, não aceitará esta requisição no processo de pagamento.

22.1 - Os produtos deste edital deverão ser entregues no prazo máximo de O produto deste edital devere ser entregue num prazo de carência máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, pôr conta e risco da licitante no Almoxarifado da Secretaria de Assistência Social do Município de CAPIVARI DE BAIXO-SC – Avenida Ernani Cotrin, 187 – Centro, ao lado do Paço Municipal, em perfeito estado de conservação, no horário de



expediente, qual seja, de segunda a sexta, das 07hs às 13hs, devendo a empresa responsável pela entrega aguardar a conferência dos mesmos.

11. FUNDAMENTOS DA CONTRATAÇÃO

11.1. Dada a característica da aquisição, a contratação poderá ocorrer mediante competente procedimento licitatório com fundamento na Lei 10.520 de 16 de julho de 2002, Decreto Estadual nº 5.965, 5.967 e 5.969 de 30 de dezembro de 2010, aplicando-se subsidiariamente, a Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações.

12. DA FISCALIZAÇÃO

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

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

13.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta das Dotações Orçamentárias previstas para o exercício de 2023 e posteriores.

14. DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO



| Nº | Quantidade | Unid. | Especificação | Preço Unitário | Preço Total |
|----|------------|-------|---|----------------|-------------|
| 1 | 300,000 | KG. | MAÇÃ VERMELHA CLASSIFICADA TIPO CAT 2. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES - MAÇÃ VERMELHA CLASSIFICADA TIPO CAT 2. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES | 6,4900 | 1.947,00 |
| 2 | 300,000 | KG. | 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. - 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. | 4,2100 | 1.263,00 |
| 3 | 400,000 | KG | BANANA BRANCA - BANANA BRANCA CLASSIFICADA. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS. BEM FORMADAS. A BANANA DEVE SER DE TAMANHO GRANDE, LIVRE 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 120G. | 4,5900 | 1.836,00 |



| | | | | | |
|---|---------|-----|--|--------|--------|
| 4 | 120,000 | KG. | BETERRABA KG - BETERRABA - DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE, BOM 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. | 3,8800 | 465,60 |
|---|---------|-----|--|--------|--------|

Página: 2 / 17

| | | | | | |
|---|---------|----|---|---------|----------|
| 5 | 216,000 | UN | Abacaxi. Características técnicas. Tamanho de médio, - Abacaxi. Características técnicas. Tamanho de médio, pesando 1000 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, livres de danos mecânicos, sem pragas e doenças. Fruto doce quando maduro. | 8,6600 | 1.870,56 |
| 6 | 192,000 | UN | Alface. Características das folhas verdes, perfeita - Alface. Características das folhas verdes, perfeita condição de consumo. Características técnicas: fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embaladas em sacos plásticos unitários. | 2,6600 | 510,72 |
| 7 | 24,000 | KG | Alho. Características técnicas: Alho, in natura, de primeira - Alho. Características técnicas: Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 22,1600 | 531,84 |
| 8 | 192,000 | UN | TEMPERO VERDE MISTO, BOA QUALIDADE - TEMPERO VERDE MISTO, BOA QUALIDADE, Características técnicas: Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes). | 2,9100 | 558,72 |



| | | | | | |
|----|---------|----|---|---------|----------|
| 9 | 384,000 | DZ | Ovos de Galinha vermelhos de boa qualidade - 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 1 dúzia. | 10,8100 | 4.151,04 |
| 10 | 120,000 | KG | UNIDADE PARA PEDIDO: DZ REPOLHO, BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, PERFEITA CONDIÇÃO - REPOLHO, BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO. Características técnicas: Tamanho médio, pesando no mínimo 1,5kg a unidade. 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. | 5,0800 | 609,60 |
| 11 | 240,000 | KG | CENOURA DE 1º - CENOURA DE 1º QUALIDADE, CLASSE MÉDIA TIPO ESSENCIAL DEVE APRESENTAR AS CARACTERISTICAS DE QUALIDADE, BEM FORMADAS COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFICIE 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. | 6,4100 | 1.538,40 |
| 12 | 80,000 | KG | MORANGA CABOTIÁ - PRODUTOS SÃO LIMPOS, DE BOA QUALIDADE, SEM - MORANGA CABOTIÁ - PRODUTOS SÃO LIMPOS, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE | 3,9900 | 319,20 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|---|--------|----------|
| | | | E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. | | |
| 13 | 360,000 | KG. | BATATA INGLESA DE 1º - BATATA INGLESA DE 1º QUALIDADE, CLASSE MÉDIA. TIPO ESSENCIAL 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 SERÃO ACEITO. CADA PRODUTO DEVE PESAR NO MÍNIMO 220G. | 4,6600 | 1.677,60 |
| 14 | 144,000 | KG. | 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. - 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. | 4,1200 | 593,28 |
| 15 | 180,000 | KG. | TOMATE OBLONGO - TOMATE - GRUPO OBLONGO OU REDONDO/ SUBGRUPO VEDE MADURO À PINTADO CLASSE MÉDIA OU GRANDE DE 50 A 90 MM DE DIAMETRO. DEVE APRESENTAR 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. CADA PRODUTO DEVE PESAR NO MÍNIMO 180GR. | 5,9800 | 1.076,40 |
| 16 | 120,000 | KG | Chuchu. Características técnicas: Cor verde, tamanho e colo - Chuchu. Características técnicas: Cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 4,1100 | 493,20 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|--|---------|--------|
| 17 | 100,000 | KG | Batata Doce rosada, lavada, uniforme, inteira, sem ferimento - Batata Doce rosada, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Unidade para pedido: KG | 3,9200 | 392,00 |
| 18 | 290,000 | KG | MELANCIA, BOA QUALIDADE, COM PERFEITA CONDIÇÃO DE CONSUMO - 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. | 3,3100 | 959,90 |
| 19 | 50,000 | KG | MAMÃO FORMOSA - O MAMÃO DEVERÁ SER DE TAMANHO MÉDIO, LIVRE D - 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 VERDE PARA AMARELO. PRODUTOS COM TAMANHO PEQUENO OU DETERIORADO NÃO SERÃO ACEITOS. CADA PRODUTO DEVERÁ PESAR NO MÍNIMO 300 GRAMAS. | 12,9400 | 647,00 |
| 20 | 50,000 | UN | Couve Flor. Características técnicas: Fresca, com folhas - Couve Flor. Características técnicas: Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE | 8,1400 | 407,00 |
| 21 | 90,000 | KG. | Limão Taiti - Produto íntegro, sem manchas, picadas de inset - Limão Taiti - Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estarem em ponto de maturação próprio para o consumo. Unidade para pedido: KG | 3,6400 | 327,60 |
| 22 | 50,000 | KG | Aipim sem casca, boa qualidade, tipo branco/amarelo, primeir - Aipim sem casca, boa qualidade, tipo branco/amarelo, primeiro, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor próprios da espécie, uniformes, frescos, sem casca, sem ferimentos ou defeitos, não fibroso. Embalados em sacos resistentes de 1kg | 8,1600 | 408,00 |
| 23 | 120,000 | KG | ARROZ BRANCO TIPO A CLASSE: LONGO FINO TIPO 2 - ARROZ BRANCO TIPO A CLASSE: LONGO FINO TIPO 2 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; UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 4,7100 | 565,20 |



| | | | | | |
|----|---------|----|---|--------|----------|
| 24 | 120,000 | KG | <p>ARROZ AMARELO PARBOILIZADO ORGANICO - CLASSE: LONGO FINO - ARROZ AMARELO PARBOILIZADO ORGÂNICO - CLASSE: LONGO FINO 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. UNIDADE PARA PEDIDO: KG</p> | 4,7400 | 568,80 |
| 25 | 360,000 | KG | <p>Açúcar Refinado de boa qualidade 1 kg - Açúcar Refinado de boa qualidade 1 kg, de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, 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</p> | 4,0800 | 1.468,80 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|--|---------|----------|
| 26 | 100,000 | UN | CAFE DE BOA QUALIDADE 500GRAMAS - CAFE DE BOA QUALIDADE, Características técnicas: Café Torrado e Moído, de primeira qualidade, empacotado a Vácuo puro, acondicionado em embalagem (tipo Tijolinho) de 500 g, 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 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. COMPOSTO POR UMA UNIDADES de 500G. | 15,7100 | 1.571,00 |
| 27 | 120,000 | KG. | Feijão Preto , Tipo 1, embalagem 1kg - Feijão Preto , Tipo 1, embalagem 1kg. 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. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 7,9600 | 955,20 |
| 28 | 360,000 | KG | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 1K - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 1KG | 4,8800 | 1.756,80 |
| 29 | 72,000 | KG | FARINHA DE MANDIOCA EMB. DE 1KG - FARINHA DE MANDIOCA EMB. DE 1KG 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 5 meses. Data de Fabricação: Max 30 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 7,8600 | 565,92 |
| 30 | 40,000 | KG | Polvilho Azedo, embalagem 1kg - Polvilho Azedo, embalagem 1kg. Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso líquido de 500g ou 1000g. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Data de Validade: Mínimo de 10 meses. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 13,0900 | 523,60 |
| 31 | 60,000 | KG | Sal Refinado - Ingredientes: Sal iodado - Sal Refinado - 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. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 2,1300 | 127,80 |



| | | | | | |
|----|-----------|-----|--|--------|----------|
| 32 | 120,000 | UN | OLEO DE SOJA DE 900 ML - OLEO DE SOJA, Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido citríco; 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; | 7,8200 | 938,40 |
| 33 | 1.800,000 | LT | Leite UHT INTEGRAL - Características técnicas: produto de or - Leite UHT INTEGRAL - Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, UHT (tratamento de esterilização de alimentos líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los, por um tempo muito curto, a uma temperatura entre 130°C e 150°C e imediatamente resfriá-los a uma temperatura inferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Leite UHT integral longa vida. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar Laudo Bromatológico.. Caixas contendo 12 litros de leite. Prazo de validade: até 6 meses Data de Fabricação: até 30 dias UNIDADE PARA PEDIDO: LITROS O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento | 4,7600 | 8.568,00 |
| 34 | 50,000 | KG. | FARINHA DE MILHO BOA QUALIDADE, TIPO FUBÁ - 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. | 5,6600 | 283,00 |
| 35 | 100,000 | KG | Macarrão espaguete - Características Técnicas: Macarrão com - 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, vit. 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. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 4,5200 | 452,00 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|---|---------|----------|
| 36 | 70,000 | UN. | MACARRÃO ALFABETO 400GR. Característica: farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão do dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes 400gr. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses; Data de fabricação: Máximo de 60 dias - MACARRÃO ALFABETO 400GR. Característica: farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão do dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes 400gr. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses; Data de fabricação: Máximo de 60 dias | 5,7600 | 403,20 |
| 37 | 50,000 | PCT | MASSA FINA TIPO CABELO DE ANJO 500GR - MASSA FINA TIPO CABELO DE ANJO 500GR. Característica Técnica: Contendo farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500gr. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. | 6,7300 | 336,50 |
| 38 | 80,000 | PTC | Macarrão tipo Parafuso, boa qualidade, 500g - Macarrão tipo Parafuso, boa qualidade, 500g. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. | 6,1600 | 492,80 |
| 39 | 140,000 | UN. | COLORAU BOA QUALIDADE EMBALGEM DE 450GR - 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. | 10,8200 | 1.514,80 |
| 40 | 120,000 | UN | EXTRATO DE TOMATE 340 GR - 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 | 2,8200 | 338,40 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|--|--------|----------|
| 41 | 100,000 | UN | Margarina vegetal com sal, embalagem 500gr - Margarina vegetal com sal, embalagem 500gr. 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; com peso líquido de 500 g Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE | 9,2100 | 921,00 |
| 42 | 72,000 | UN. | Doce de Leite. Ingredientes: leite pasteurizado, soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido, bicarbonato de sódio. - Doce de Leite. Ingredientes: leite pasteurizado, soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido, bicarbonato de sódio. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido mínimo de 350gr. Prazo de validade: mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias | 9,2100 | 663,12 |
| 43 | 72,000 | UN | DOCE DE FRUTAS VARIADAS, Ingredientes: Polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico.. Potes de polietileno atóxico, com peso líquido mínimo de 350gr. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data fabricação: Máximo 60 dias. - DOCE DE FRUTAS VARIADAS, Ingredientes: Polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico.. Potes de polietileno atóxico, com peso líquido mínimo de 350gr. Prazo de validade: mínimo 12 meses.. Data fabricação: Máximo 60 dias. | 5,3400 | 384,48 |
| 44 | 240,000 | PTC | Biscoito Doce tipo maisena - Ingredientes: Farinha de trigo, - Biscoito Doce tipo maisena - Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. Características técnicas: 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 e em embalagem secundária de caixa de papelão Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: PACOTE | 7,6100 | 1.826,40 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|---|--------|----------|
| 45 | 200,000 | PTC | <p>Biscoito Doce tipo Maria INTEGRAL sabor Chocolate - Biscoito Doce tipo Maria INTEGRAL sabor Chocolate, embalagem 400gr</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo, cacau em pó, soro de leite em pó e sal. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 7 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: PACOTE</p> | 8,2400 | 1.648,00 |
| 46 | 240,000 | PCT | <p>Biscoito Doce Tipo Leite, embalagem 400g. Ingredientes: Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans), amido de milho, açúcar, leite.</p> <p>Características técnicas: 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 e em embalagem secundária de caixa de papelão</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: PACOTE - Biscoito Doce Tipo Leite, embalagem 400g.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans), amido de milho, açúcar, leite.</p> <p>Características técnicas: 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 e em embalagem secundária de caixa de papelão</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: PACOTE</p> | 6,4400 | 1.545,60 |
| 47 | 240,000 | PTC | <p>Biscoito Salgado tipo Cream Craker, embalagem 400g - Biscoito Salgado tipo Cream Craker, embalagem 400g. 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,</p> | 6,3400 | 1.521,60 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|--|--------|----------|
| | | | isenta de materias 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 e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: PACOTE Marcas de Referência: Germani, Isabela, Marilan, Parati, Renata, Prodasa | | |
| 48 | 200,000 | PTC | Biscoito Salgado Cream Cracker INTEGRAL Ingredientes: Farinha - Biscoito Salgado Cream Cracker INTEGRAL Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fibras, fermento biológico, fermento químico, proteinase, metabisulfito de sódio. 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 e em embalagem secundária de caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: PACOTE Marcas de Referência: Germani, Isabela, Marilan, Parati, Renata, Liane. | 8,3100 | 1.662,00 |
| 49 | 50,000 | UN | VINAGRE, EMBALAGEM PET DE 900ML - 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. | 2,4900 | 124,50 |
| 50 | 700,000 | UN | GELATINA EM PO - GELATINA EM PO PACOTE 30GR | 1,9200 | 1.344,00 |
| 51 | 120,000 | PTC | Milho de Pipoca - Características técnicas: classe amarela - Milho de Pipoca - Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Marca pré-aprovada: Yoki, Sinhá, Big | 4,7200 | 566,40 |
| 52 | 36,000 | PCT | MILHO PARA CANJICA BRANCA, EMBALAGEM 400GR. - MILHO PARA CANJICA BRANCA, EMBALAGEM 400GR. | 6,9600 | 250,56 |
| 53 | 120,000 | UN | Milho verde em conserva - Milho em conserva, embalagem lata - Milho verde em conserva - Milho em conserva, embalagem lata com 200 grs. UNIDADE PARA PEDIDO: unidade | 4,3400 | 520,80 |
| 54 | 100,000 | UN | Ervilha - Emb. Lata c/ 200 g. Ervilha em conserva, com rótulo - Ervilha - Emb. Lata c/ 200 g. Ervilha em conserva, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE | 3,9800 | 398,00 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|---|---------|----------|
| 55 | 30,000 | UN | Ketchup - contendo identificação do produto, data de fabric - Ketchup - contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. CONTEUDO NO MÍNIMO 350 G. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE | 7,8200 | 234,60 |
| 56 | 72,000 | UN | Maionese 400gr - Maionese 400gr | 10,7800 | 776,16 |
| 57 | 12,000 | PCT | Cominho em pó - pacote com 100 g com identificação do produ - Cominho em pó - pacote com 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA e RDC nº 40 - ANVISA. UNIDADE PARA PEDIDO: PCT | 8,4400 | 101,28 |
| 58 | 20,000 | UN. | Tempero alho e sal, com mínimo de 10% de alho. Rótulo com fabricação, validade e lote. Mínimo 300gr - Tempero alho e sal, com mínimo de 10% de alho. Rótulo com fabricação, validade e lote. Mínimo 300gr | 5,9500 | 119,00 |
| 59 | 100,000 | UN | Creme de leite - UHT, Embalagem de 200g, tetra pack, com no - Creme de leite - UHT, Embalagem de 200g, tetra pack, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE | 3,7200 | 372,00 |
| 60 | 100,000 | UN | Leite condensado - Leite condensado, embalagem em tetra pack - Leite condensado - Leite condensado, embalagem em tetra pack com 395gr. Prazo de validade: mínimo 6 meses Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE | 6,0200 | 602,00 |
| 61 | 96,000 | PCT | coco ralado sem açúcar. Embalagem 100gr do produto. Não haverá apresentar resíduos de impurezas - coco ralado sem açúcar. Embalagem 100gr do produto. Não haverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embaagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês de entrega do produto e prazo de validade. | 6,1200 | 587,52 |
| 62 | 72,000 | PTC | Batata palha - Emb. 400g Com sabor, odor e textura caracterí - Batata palha - Emb. 400g Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade. UNIDADE PARA PEDIDO: PCT | 23,5600 | 1.696,32 |
| 63 | 80,000 | PTC | CEREAL EM FLOCOS SACHE 230GR, Característica técnica: Alimento composto de 03 cereais, trigo, aveia e cevada. Ingrediente: Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotássico, antiemectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém glúten. Validade: mínimo 12 meses, data fabricação: máximo 60 dias. - CEREAL EM FLOCOS SACHÉ 230GR, Característica | 8,1600 | 652,80 |



64

96,000 PCT

tecnic: Alimento composto de 03 cereais, trigo, aveia e cevada. Ingrediente: Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotássico, antiumectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém glúten. Validade: mínimo 12 meses, data fabricação: máximo 60 dias.

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.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%).

10,0900

968,64



| | | | | | |
|----|---------|-----|--|---------|----------|
| | | | <p>Embalagem: pacotes de 240g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: PACOTES - 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.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%).</p> <p>Embalagem: pacotes de 240g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: PACOTES</p> | | |
| 65 | 120,000 | PCT | <p>Achocolatado em pó vitaminado, Características técnicas: Açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6 e PP), sal, estabilizante e aromatizante. Diluição e rendimento aproximadamente por pacote de 1kg: 10 litros e rendimento de 55 porções de 200ml. O produto deve ficar diluído de forma HOMOGÊNEA, sem acúmulo de açúcar ao fundo do recipiente e formação de grânulos de chocolate na superfície.</p> <p>Embalagem: pacotes de 400gr Prazo de Validade: mín.12 meses. Data de Fabricação: máx. 45 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: KG MARCAS DE REFERENCIA: NESCAU, TODDY, NUTRIMENTAL - Achocolatado em pó vitaminado, Características técnicas: Açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6 e PP), sal, estabilizante e aromatizante. Diluição e rendimento aproximadamente por pacote de 1kg: 10 litros e rendimento de 55 porções de 200ml. O produto deve ficar diluído de forma HOMOGÊNEA, sem acúmulo de açúcar ao fundo do recipiente e formação de grânulos de chocolate na superfície.</p> <p>Embalagem: pacotes de 400gr Prazo de Validade: mín.12 meses. Data de Fabricação: máx. 45 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: KG MARCAS DE REFERENCIA: NESCAU, TODDY, NUTRIMENTAL</p> | 9,8300 | 1.179,60 |
| 66 | 24,000 | KG. | <p>Aveia em flocos embalagem de 1kg. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: Data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes. - Aveia em flocos embalagem de 1kg. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: Data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.</p> | 10,7100 | 257,04 |



| | | | | | |
|----|---------|----|--|---------|----------|
| 67 | 96,000 | UN | <p>Fermento Biológico Seco, Características Técnicas: Fermento - Fermento Biológico Seco, Características Técnicas: Fermento biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração) para confecção de pães. Ingredientes: Sarccharomyscerevisae e monoesterato de sorbitana Embalagem: 10g</p> <p>Prazo de Validade: mín 6 meses Data de Fabricação: máx 45 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE</p> | 2,1600 | 207,36 |
| 68 | 36,000 | UN | <p>Fermento em pó químico, lata 250g. Ingredientes: amido de mi - Fermento em pó químico, lata 250g. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monoclálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. . Embalagem: Deve estar intacta, em latas de 250g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p> <p>UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE</p> | 8,1600 | 293,76 |
| 69 | 100,000 | LT | <p>Suco Concentrado de Uva, Características Técnicas: Concentra - Suco Concentrado de Uva, Características Técnicas: Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizado que não exige armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 6 litros de água. Ingredientes: Suco concentrado de uva, açúcares, 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. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE</p> | 16,9900 | 1.699,00 |
| 70 | 100,000 | LT | <p>Suco Concentrado de Maracujá, Características Técnicas: Conc - Suco Concentrado de Maracujá, Características Técnicas: Concentrado de fruta e pasteurizado que não exige armazenagem a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 4 litros de água. Ingredientes: Polpa e suco concentrado de maracujá, água potável, conservantes: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio e corante caroteno: beta caroteno sintético. Sem adição de açúcar. 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. UNIDADE PARA PEDIDO: LITROS</p> | 19,9900 | 1.999,00 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|--|---------|--------|
| 71 | 72,000 | KG | <p>Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo e - Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.</p> <p>Embalagem: 500g a 1kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias Data de validade: Mínimo 10 meses. UNIDADE PARA PEDIDO: KG</p> | 10,7100 | 771,12 |
| 72 | 144,000 | UN | <p>Sardinha em lata conservada em óleo comestível, 250g. - Sardinha em lata conservada em óleo comestível, 250g.</p> <p>Ingredientes: preparados com pescado fresco, limpo, viscerado; apresentação: inteira com espinha; conservado em óleo comestível; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitas e larvas; UNIDADE PARA PEDIDO: unidade</p> | 6,1900 | 891,36 |
| 73 | 30,000 | KG. | <p>Pão Cachorro Quente. Características técnicas: 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.</p> <p>Embalagem: A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 300 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) 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. UNIDADE PARA PEDIDO: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento. - Pão Cachorro Quente. Características técnicas: 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.</p> | 11,6300 | 348,90 |



74

96,000 LTS

Embalagem: A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 300 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) 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.

UNIDADE PARA PEDIDO: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento.

5,1900

498,24

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 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 N° 16, DE 23 DE AGOSTO DE 2005 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. EMBALAGEM: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: Min. 45 dias. Fabricação: Máx. 7 dias. Unidade para pedido: UM.

O Fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento semanalmente ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor). Em relação ao transporte, deverá ser feito em veículo fechado, com gerador de frio e temperatura não superior a 7°C. - 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 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 N° 16, DE 23 DE AGOSTO DE 2005 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. EMBALAGEM: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: Min. 45 dias. Fabricação: Máx. 7 dias. Unidade para pedido: UM.

O Fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento semanalmente ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor). Em relação ao transporte, deverá ser feito em veículo fechado, com gerador de frio e temperatura não superior a 7°C.



| | | | | | |
|----|---------|-----|---|---------|----------|
| 75 | 80,000 | KG | Arroz Integral, Características Técnicas: Grupo: Integral - - Arroz Integral, Características Técnicas: Grupo: Integral - Classe: Longo Fino - Tipo 1. 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 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 5,5100 | 440,80 |
| 76 | 60,000 | PTC | Caldo/ Carne e legumes, Embalagem c/ 1x 114g. Caldo de carne - Caldo/ Carne e legumes, Embalagem c/ 1x 114g. Caldo de carne e legumes, sabores variados, embalagem de 114g, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. . UNIDADE PARA PEDIDO: PCT | 3,9200 | 235,20 |
| 77 | 100,000 | PTC | Tempero em pó, Emb. c/12 saches de 5g cada ** Tempero em pó - Tempero em pó, Emb. c/12 saches de 5g cada ** Tempero em pó tipo Sazon ou similar sabores variados (feijão, salada, legumes, arroz, massas, peixes, carne e frango) . UNIDADE PARA PEDIDO: PCT | 4,9900 | 499,00 |
| 78 | 30,000 | UN | Leite de côco, natural integral e pré condensa - Leite de côco, natural integral e pré condensado, água potavel , espessante e conservantes 200 ml. UNIDADE PARA PEDIDO: UNID. | 6,4200 | 192,60 |
| 79 | 200,000 | PCT | suco em pó 20gr (tipo tang) - suco em pó 20gr (tipo tang) | 1,2100 | 242,00 |
| 80 | 30,000 | KG | Feijão vermelho Tipo 1, embalagem 1kg - Feijão vermelho Tipo 1, embalagem 1kg. Características técnicas: feijão tipo 1, vermelho, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, resistente com identificação do produto, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Apresentar certificado de Classificação e Grãos Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg. Prazo de Validade: mín. 6 meses Data de Fabricação: máx. 30 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 10,7800 | 323,40 |
| 81 | 150,000 | KG. | Frango Inteiro Congelado, Com adição de água de no - Frango Inteiro Congelado. 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 Sabitária; 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 no Serviço de Acolhimento. | 11,8300 | 1.774,50 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|---|---------|----------|
| 82 | 150,000 | KG | <p>Sobrecoxa de frango - congelada, carne de cor característica - Sobrecoxa de frango - congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável. Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, ate 20kg. Embalados em pacotes de até 1kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses; Data de fabricação: Máximo de 30 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento.</p> | 11,6200 | 1.743,00 |
| 83 | 150,000 | PTC | <p>Filé de Peito de Frango - Cortes Congelados - não temperado - Filé de Peito de Frango - Cortes Congelados - não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega.</p> <p>PACOTE : 1KG O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento.</p> | 20,1900 | 3.028,50 |
| 84 | 150,000 | KG. | <p>Carne moída Acém, à vácuo 1kg. 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. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: mín. 6 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: KG</p> <p>¢ Se averiguado 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 no Serviço de Acolhimento - Carne moída Acém, à vácuo 1kg.</p> | 34,9600 | 5.244,00 |



| | | | | | |
|----|---------|----|---|---------|----------|
| 85 | 120,000 | KG | <p>Carne inteira - Paleta, carne bovina resfriada ou congelada - Carne inteira - Paleta, 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.</p> <p>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. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 06 meses; Data de Fabricação: Máximo 30 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: KG</p> <p>Se averiguado 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 no Serviço de Acolhimento.</p> | 36,5300 | 4.383,60 |
| 86 | 120,000 | KG | <p>Iscas - Paleta, carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras, 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, parasitas e larvas.</p> <p>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. embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 06 meses; Data de fabricação: Máximo 30 dias. UNIDADE PEDIDO: KG</p> <p>Se averiguado 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 no Serviço de Acolhimento.</p> | 36,8600 | 4.423,20 |
| 87 | 130,000 | KG | <p>Carne Bovina - Coxão Mole, bife de 1ª, isenta de cartilagem - Carne Bovina - Coxão Mole, bife de 1ª, isenta de cartilagem e nervo, deve apresentar odos característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem de 1kg, íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal.</p> <p>UNIDADE PEDIDO: KG</p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento.</p> | 42,0900 | 5.471,70 |
| 88 | 60,000 | KG | <p>Salsicha de carne bovina / suína tipo hot-dog com no máximo - 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 ou SISP.</p> <p>Embalagem: de 1kg a 5 kg; Prazo de validade: Mínimo 06 meses; Data de fabricação: Máximo 30 dias. UNIDADE PEDIDO: KG</p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento.</p> | 16,4600 | 987,60 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|---|---------|----------|
| 89 | 120,000 | KG | Linguiça Toscana - medida em KG, carne suína, gordura suína, - Linguiça Toscana - medida em KG, carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, condimentos naturais, preparadas à partir de matérias primas sãs e limpas e de boa qualidade, com aspecto normal, firme, não pegajosa, isenta de 4 sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem de polietileno, atóxica, pesando 5 kg. UNIDADE PEDIDO: KG O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento. | 19,8300 | 2.379,60 |
| 90 | 40,000 | KG | Queijo Mussarela, Características técnicas: Deverão estar fa - Queijo Mussarela, Características técnicas: Deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Validade: Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data defabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05, regulamento técnico para Rotulagem do produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento, Brasil. UNIDADE PARA PEDIDO: KG | 52,9600 | 2.118,40 |
| 91 | 50,000 | KG | PRESUNTO FATIADO KG- Carne de suíno sem osso (pernil), - PRESUNTO FATIADO KG- Carne de suíno sem osso (pernil), água, sal, preteína de soja, açúcar, cravo-da-índia, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio, Espessante: Carragena, Realçador de Sabor: Glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de Sódio, Aromatizantes; Aromas naturais de louro e pimenta vermelha, Conservador; nitrito de sódio e corante: ácido carmínico, de boa qualidade, embalado com rótulo contendo informação do produto. unidade para pedido KG. O SERVIDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA ENTREGA DO PRODUTO NO SERÇO DE ACOLHIMENTO. | 35,6100 | 1.780,50 |
| 92 | 40,000 | KG. | Lombo suíno. Carne Suína Lombo, congelada, sem osso, será admitido até 10% de gordura aparente do peso, acondicionada em saco - Lombo suíno. Carne Suína Lombo, congelada, sem osso, será admitido até 10% de gordura aparente do peso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, com data de fabricação e validade, identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento. | 22,5900 | 903,60 |
| 93 | 40,000 | KG. | Carré Suíno fatiado congelado, pacote de 1kg, será admitido até 10% de gordura aparente do peso líquido do produto, acondicionada - Carré Suíno fatiado congelado, pacote de 1kg, será admitido até 10% de gordura aparente do peso líquido do produto, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, com data de fabricação e validade, | 19,2800 | 771,20 |



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3623-4400



identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária. O fornecedor será responsável pela entrega do produto no Serviço de Acolhimento.

| | | |
|----------------------------------|--------------|------------|
| (Valores expressos em Reais R\$) | Total Geral: | 108.588,44 |
|----------------------------------|--------------|------------|

TAYSE ALVES BRASILÍCIO FELIPPE
Secretária de Desenvolvimento Social



ANEXO II

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 29/2023
EDITAL DE PREGÃO 19/2023 - PMCB
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO
PREGÃO PRESENCIAL - 19/2023

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/2023

Aos dias xx, do mês de xx do ano de 2023, no MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO inscrito no CNPJ nº 95.780.441/0001-60, sediada na Rua Ernani Cotrin, 187, Centro, neste ato representado pela Prefeita Interina do Município de Capivari de Baixo, Sra. Marcia Roberg Cargnin, a Pregoeira, 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.º 3.693, de 20 de dezembro de 2000, e nº 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 o "**CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURIDICA COM FINALIDADE DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS BENEFICIARIAS DO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DO MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO-SC**". Durante o período de validade da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, oferecidos pela empresa CADASTRO DA EMPRESA VENCEDORA CONFORME CODIGO 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 PROCESSO 29/2023

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO PRAZO DE ENTREGA DO PRODUTO



a) O produto deste edital devera ser entregue num prazo de carência máximo de 05 (CINCO) dias, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, pôr conta e risco da licitante no Secretaria de Assistência Social do Município de CAPIVARI DE BAIXO-SC – Avenida Ernani Cotrin, 187 – Centro, ao lado do Paço Municipal, em perfeito estado de conservação, no horário de expediente, qual seja, de segunda a sexta, das 07hs às 13hs, devendo a empresa responsável pela entrega aguardar a conferência dos mesmos.

b) 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) pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO /SC, pelo(s) preço(s) registrado(s) e nas condições constantes do edital, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços.

c) À licitante vencedora caberá sanar as irregularidades apontadas no recebimento, submetendo a etapa impugnada a nova verificação, ficando sobrestado o pagamento até a execução das correções necessárias, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis. Caso a substituição não ocorra em até 05 (cinco) dias, ou caso o novo item também seja rejeitado, estará a licitante vencedora incorrendo em atraso na entrega, sujeita à aplicação das sanções previstas;

d) Os custos da substituição de item rejeitado correrão exclusivamente às expensas da licitante vencedora. O recebimento não exclui a responsabilidade da licitante vencedora pelo perfeito desempenho do objeto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos;

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

CLÁSULA SEGUNDA – DA VIGENCIA

A presente Ata tem validade de 12 (doze) meses, iniciando a partir da data de sua assinatura.

Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a CONTRATANTE não estará obrigada a contratar o objeto desta Ata, exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao FORNECEDOR, sendo, entretanto, assegurada aos beneficiários do registro, a preferência de prestação de serviços em igualdade de condições.



CLÁUSULA TERCEIRA - DAS PENALIDADES

a) 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:

b) Multa na ordem de 10% (dez por cento), sobre o valor da proposta adjudicatária, ou o valor de R\$ 200,00 (duzentos reais) por ato de infração, podendo ser multiplicado pelos dias de infração.

c) Advertência.

d) 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.

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR, PRAZO DE PAGAMENTO

a) Dá-se a este Contrato o valor total de R\$ __. __, __ (.....
.....).

b) Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento da Nota Fiscal devidamente certificada pelo Fiscal do contrato.

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

d) As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

e) O CNPJ da Contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.



f) A Contratada deverá fornecer os dados bancários (banco, agência e nº da conta) para depósitos referentes aos pagamentos, conforme exigência da Secretaria Municipal de Gestão e Fazenda.

g) O ISSQN se devido, será recolhido na forma do Código Tributário Municipal vigente.

h) 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.

i) Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas na ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº. 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

j) O preço registrado poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

k) Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado a CONTRATANTE convocará o FORNECEDOR visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

l) Frustrada a negociação, o FORNECEDOR será liberado do compromisso assumido.

m) Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº. 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

CLÁUSULA QUARTA - DA SUJEIÇÃO DAS PARTES

Todas as Cláusulas deste Contrato estão sujeitas a normas da Lei 8.666/93 de 21 de junho de 1993 e da Lei 10.520/02 de 17 de julho de 2002, e demais legislações complementares, que servirão de base para a solução dos casos omissos a este instrumento e não resolvidos na esfera administrativa.

CLÁUSULA QUINTA - DA FONTE DE RECURSO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



O presente Contrato subordina-se à Lei n 8.666 de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, e demais disposições estabelecidas no edital e anexos. Os recursos para atendimento das respectivas despesas constam do exercício de 2023.

CLÁUSULA SEXTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1 - Da Contratada

6.1.1- Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste Edital;

6.1.2- Pelo não cumprimento deste item, o bem será tido como não entregue, aplicando-se as sanções adiante estipuladas para o caso de adimplemento.

6.1.3- Substituir, no prazo de 3 (três) dias qualquer bem que apresente defeito de fabricação ou por manuseio inadequado do transporte.

6.1.4- Arcar com todos os custos de reposição ou nova entrega nos casos em que o objeto não atenda as condições do Edital.

6.1.5- Cumprir rigorosamente o prazo de entrega e, se for o caso, a substituição dos produtos.

6.1.6- Retirar o pedido de compras e assinar o contrato nos prazos estipulados.

6.1.7- Pagar todos os tributos que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos e/ou serviços prestados.

6.1.8- Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;

6.1.9- Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;

6.1.10- Comunicar a Prefeitura, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na aquisição dos produtos objetivados na presente licitação;

6.1.11- Indicar representante, que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais.



6.2 - Da Contratante

- 6.2.1- Receber os produtos conforme especificado no Edital de Pregão Presencial nº 19/2023;
- 6.2.2- Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
- 6.2.3- Aplicar a empresa vencedora penalidades, quando for o caso;
- 6.2.4- Prestar a contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do contrato;
- 6.2.5- Efetuar o pagamento à contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
- 6.2.6- Notificar, por escrito, à Contratada da aplicação de qualquer sanção.
- 6.2.7- Garantir à Contratada o direito ao contraditório e ampla defesa nos casos em que forem exigidas trocas ou no caso de aplicação de sanção.
- 6.2.8- Informar a Contratada eventuais defeitos, identificados mesmo após o recebimento e exigir a sua substituição ou reparação, conforme o caso.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

- 7.1 - Constituem motivo para rescisão deste Contrato, todos aqueles elencados no artigo 78 da Lei 8.666/93, inerentes ao objeto deste Contrato, bem como, o descumprimento de qualquer de suas Cláusulas.
- 7.2 - A rescisão do contrato não impedirá a administração de aplicar as sanções previstas na cláusula segunda, conforme a situação, além de poder exigir as indenizações por prejuízos a que venha sofrer.
- 7.3 – A Contratada reconhece-se o direito da Contratante de usar das prerrogativas do art. 77 da Lei 8.666/93, no caso de rescisão administrativa.

CLÁUSULA OITAVA - DO FORO



Fica eleito o Foro da Comarca de Capivari de Baixo/SC, para dirimir questões oriundas deste Contrato, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA NOVA - DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

9.1 Os casos omissos neste contrato serão resolvidos de acordo com o que dispõe a Lei Federal 8.666/93 e demais leis complementares que versem sobre o assunto.

9.2 - Vincula-se este contrato ao edital e seus anexos, documentos estes que servirão de base, também, para a solução de eventuais divergências.

E por estarem assim justas e concordes, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas abaixo qualificadas.

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.

MARCIA ROBERG CARGNIN
PREFEITA MUNICIPAL INTERINA

CADASTRO DO FORNECEDOR
RAZÃO SOCIAL
CNPJ N.º
Endereço:



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3623-4400



ANEXO III

“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 19/2023 PMCB, 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 2023.

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



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3623-4400



ANEXO IV

“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 19/2023 PMCB, 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 2023.

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



ANEXO V

“M O D E L O”

DECLARAÇÃO DE 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 19/2023 PMCB, 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)



ANEXO VI

"M O D E L O"

PREGÃO Nº XX/2023 - PMCB.

OBJETO: "CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURIDICA COM FINALIDADE DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS BENEFICIARIAS DO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO-SC".

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 19/2023-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