



PROCESSO Nº 11/2017

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2017

**LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E
EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

O MUNICÍPIO DE LAGES – SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E HABITAÇÃO, por intermédio de seu Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, torna público que fará realizar às **13:30 horas** do dia **29 de maio de 2017**, licitação na modalidade PREGÃO para Registro de Preços, **Pelo Menor Preço Por Item**, regida pela Lei nº 10.520/02, pela Lei Complementar nº 123/06 e Alterações Posteriores, pelo Decreto 7.892/2013 e por este Edital, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93 e Diplomas Complementares destinado à Aquisição de Alimentos para os CREAS e Abrigos da Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação.

1. DO OBJETO:

1.1 Registro de Preços para Aquisição de Alimentos para os CREAS e Abrigos da Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação, em conformidade com as especificações prescritas no Anexo II – Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante deste Edital;

1.2 Os quantitativos do objeto desta licitação estão classificados em conformidade com o disposto na LC 123/06, com os itens destinados exclusivamente à participação de Microempresas e Empresa de Pequeno Porte.

2. DA RETIRADA DO EDITAL:

Far-se-á de 2ª a 6ª feira, das 13:00 as 19:00 no Setor de Licitações e Contratos, à Rua Benjamin Constant, 13, Lages, SC, ao custo de R\$ 10,00, mediante a entrega de comprovante de depósito em conta, efetuado no Banco Caixa Econômica Federal, Agência 0420, operação 006 Conta nº 4-6, em nome da Prefeitura ou pelo site www.lages.sc.gov.br, **sem ônus**.

3. DO(S) PEDIDO(S) DE ESCLARECIMENTO(S):

3.1 Esclarecimentos a respeito de dúvidas de caráter técnico e de interpretação dos termos do Edital deverão ser formalizados, obrigatoriamente, por escrito e endereçados à Secretaria de Administração aos cuidados do Pregoeiro, devidamente protocolizados no setor competente, podendo, para efeito de agilização, ser transmitidos via e-mail licita3@lages.sc.gov.br, em até no máximo 03 (três) dias antes da abertura do certame, com a remessa do original via registro postal;

3.2 Outras informações pelo telefone: (49) 3221-1169.

4. DO(S) PRAZO(S):

4.1 De Início: a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, decorrente;

4.2 De Execução: em até 12 (doze) meses a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços;

4.3 De Entrega(s) e local(is): conforme cronograma, a contar da(s) data(s) da(s) solicitação(ões) da Secretaria, na Rua Monte Castelo nº 209, Bairro Centro, Lages-SC;

4.4 Da Ata de Registro: a sua vigência será de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura.

5. DO(S) PAGAMENTO(S):

5.1 Será(ão) efetuado(s) em até 30 (trinta) dias da(s) entrega(s) dos produtos, à vista da(s) nota(s) fiscal(is), decorrente(s) nos termos do art. 40, XIV, “a” da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares;

5.2 O(s) pagamento(s), se processará(ão) após a efetivação dos procedimentos legais cabíveis e da comprovação de que foram atendidas as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, Proposta de Preços e demais Documentos inerentes ao Processo.



6. DA REVISÃO DOS PREÇOS:

6.1 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores;

6.2 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

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

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

6.3 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

6.4 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa;

6.5 Caso o Município de Lages já tenha emitido a Nota de Empenho respectiva, para que a Empresa realize a entrega do produto, e a Empresa ainda não tenha solicitado a revisão de preços, esta não incidirá sobre o pedido já formalizado e empenhado;

6.6 O Município de Lages terá o prazo de até 30 (trinta) dias para análise dos pedidos de revisão recebidos. Durante esse período a Empresa deverá efetuar a(s) entrega(s) do(s) pedido(s) pelo preço registrado e no prazo ajustado, mesmo que a revisão seja julgada procedente pelo Município;

6.7 Na hipótese de atraso no pagamento, por culpa exclusiva da Administração, o critério de atualização financeira é o IGP-M em conformidade com o art. 55, III da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares.

7. DA VALIDADE DA PROPOSTA:

7.1 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data definida para abertura do certame.

8. DO VALOR ESTIMADO:

8.1 Valor Total Estimado, Máximo: R\$ 478.615,49 (quatrocentos e setenta e oito mil, seiscentos e quinze reais e quarenta e nove centavos).

9. DA PARTICIPAÇÃO:

9.1 Poderão participar da presente licitação, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante art. 48, inciso I, da Lei Complementar 123/2006, legalmente constituídas no ramo de atividade do objeto, que satisfaçam as condições do presente Edital;

9.2 Não poderão participar Empresas que não se enquadram como ME/EPP e empresas que estejam sob processo de falência, ou concordata ou em regime de recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, liquidação ou tenham sido suspensas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, Direta ou Indireta, de qualquer dos poderes, da União, dos Estados e dos Municípios, desde que o ato tenha sido publicado em imprensa oficial, pelo órgão autor da sanção ou Responsável;

9.3 A participação na presente Licitação, enseja a aceitação plena das condições prescritas neste Edital e em seu(s) anexo(s).

10. DO CREDENCIAMENTO:

10.1 Fica a critério do Licitante se fazer representar ou não na sessão;



10.2 O titular se investido de poderes, se fará representar, apresentando cópias autenticadas do Ato Constitutivo/Estatuto/Contrato Social e da cédula de identidade, ou de outro documento reconhecido legalmente, que o identifique;

10.3 O Licitante se desejar, poderá também ser representado por preposto, devidamente credenciado, através de declaração ou instrumento procuratório, com firma reconhecida em cartório, acompanhado de cópias autenticadas da cédula de identidade do Outorgado e do Ato Constitutivo do Outorgante, conferindo poderes para formulação de lances e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame;

10.4 A pessoa física ou jurídica poderá representar mais de um Licitante, desde que não concorram entre si no mesmo item/lote;

10.5 O não comparecimento do titular e/ou do representante credenciado na sessão de abertura não enseja a INABILITAÇÃO, nem a DESCLASSIFICAÇÃO do Licitante;

10.6 O Licitante que não se fizer representar, fica automaticamente impedido de participar da fase de competição com lances verbais e de se manifestar motivadamente sobre os atos da Administração, decaindo, em consequência, do direito de interpor recurso;

10.7 Far-se-á o credenciamento, antecedendo a abertura dos envelopes, devendo a documentação pertinente, ser envelopada em separado dos demais documentos ou entregue em mão.

11. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

11.1 Deverão ser entregues 02 envelopes separados, indevassáveis, lacrados em seus fechos, cada um deles com identificação clara do proponente referente à licitação, como segue:

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

12. DA ENTREGA DOS ENVELOPES:

12.1 Os envelopes: nº 01 – Proposta e nº 02 – Documentação de Habilitação poderão ser entregues no Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura, à Rua Benjamin Constant nº 13, Centro, Lages, SC, até às **13:30 horas** do dia **29 de maio de 2017**;

12.2 Poderão também, sê-los remetidos em correspondência registrada, por sedex e/ou despachados por intermédio de empresas que prestam este tipo de serviço, hipóteses em que o Município não se responsabilizará por extravio ou atraso;

12.3 Podem ainda, ser entregues pessoalmente ao Pregoeiro ou para um Membro da Equipe de Apoio, até a hora e dia marcado para abertura dos envelopes, não sendo admitida qualquer tolerância após o horário estabelecido para o início do certame.

13. DA SOBRESCRITURA DO ENVELOPE Nº 01

Sr. Pregoeiro

Empresa:

Referente ao Edital de Pregão Presencial nº **02/2017**.

Abertura às **13:30 horas** do dia **29 de maio de 2017**

Rua Benjamin Constant nº 13, Centro, CEP 88501-900, Lages, SC.

Proposta

14. DA PROPOSTA:

14.1 Ser formulada de preferência em papel timbrado da empresa, apresentada em uma via, constando o nome, endereço completo e carimbado com a Razão Social;

14.2 Ser redigida em linguagem clara, sem rasuras, sem emendas, sem ressalvas e sem entrelinhas;

14.3 Conter a(s) assinatura(s), a(s) qual(is) deverá(ão) ser identificada(s) fazendo-se constar a qualificação do(s) signatário(s) e o cargo que exerce (Diretor, Gerente, e/ou Procurador);

14.3.1 Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do licitante devidamente identificado;



14.3.2 Na hipótese prevista no subitem anterior, estando presente o representante legal na sala onde estão sendo abertos os envelopes e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes específicos inerentes ao presente Pregão, a falta da assinatura poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato;

14.4 Estar com todas as vias rubricadas e a última assinada em seu desfecho, pelo signatário da autora;

14.5 Ter validade de no mínimo 60 dias;

14.5.1 Na hipótese de o prazo de validade estar omitido na proposta, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias;

14.6 O(s) produto(s) deverá(ão) ser cotado(s) com **marca** e descrito(s) com as especificações necessárias para facilitar sua identificação com os requisitos constantes do Edital;

14.7 O(s) preço(s) deverá(ão) ser cotado(s) em moeda nacional, com duas casas decimais depois da vírgula e nele(s), deverá(ão) estar incluído(s) toda incidência de impostos, transportes, custos diretos e indiretos relativos ao presente objeto, inclusive todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos decorrentes ou que venham a ser devidos em razão do objeto deste Edital;

14.8 Estar acompanhada:

14.8.1 Da Declaração de que correrão por conta, quaisquer outras despesas não incluídas na cotação do(s) preço(s) do(s) produto(s) licitado(s);

14.8.2 Da Declaração de que aceitam as condições impostas por este edital e que se submetem ao disposto pela Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares;

14.8.3 Da Declaração de que o(s) produto(s) a ser entregue(s) ficará(ão) sob a sua inteira responsabilidade, até a entrega definitiva;

14.8.4 Da Declaração de que cumprem plenamente as condições estabelecidas para efeito de habilitação, nos termos do disposto no inciso VII, do artigo 4º da Lei 10.520/02;

14.8.5 Da Declaração de que se enquadram na condição de ME ou EPP, nos termos da LC 123/2006 e Alterações Posteriores;

- **Para as empresas que cotarem os itens 35, 50, 70, 71, 83, 103, 104, 106, 121 e 132, a proposta deve estar acompanhada também, dos seguintes laudos e documentos:**

14.8.6 Laudos de análise em nome da licitante emitido por Laboratório Qualificado, com data inferior a 180 dias da data do pregão. O Laudo de análise deverá apresentar todas as análises exigidas no edital. O Laboratório que realizar as análises deverá estar habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, para análise de alimentos. Deverá ser apresentado documento que comprove a habilitação, o credenciamento ou reconhecimento do laboratório pelos órgãos acima citados (Escopo de Credenciamento). Os laudos deverão ser elaborados do produto final, não serão aceitos laudos laboratoriais de matéria-prima;

14.8.6.1 Para carne bovina coxão mole, coxa e sobrecoxa de frango sem osso, filé de frango tipo sassami, filé de tilápia, lingüiça toscana, patinho moído, patinho e pernil suíno com osso:

- FÍSICO-QUÍMICO: Amônia, Gordura, Gás Sulfídrico, pH (potencial hidrogeniônico);
- MICROSCOPIA: Matéria Estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitas prejudiciais à saúde humana) e Matéria Estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana);
- MICROBIOLOGIA: Contagem de Coliformes a 45º C, Pesquisa de Salmonella sp, Contagem de Estafilococos coagulase positiva;

14.8.6.2 Para salsicha:

- FÍSICO-QUÍMICO: Amido; Umidade; Gordura; Proteína;



- **MICROSCOPIA:** Matéria Estranha Microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitas prejudiciais à saúde humana) e Matéria Estranha Macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana);
- **SENSORIAIS:** Textura; Cor; Sabor; Odor;

Nota: Poderão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que o município achar necessário, em qualquer fase de execução do contrato, para obtenção de dados sobre a qualidade, a composição e o estado higiênico sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos ocorrerá por conta do fornecedor.

14.8.7 Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages:

a) abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes:

a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante;

b) entreposto de carnes e casa atacadista:

b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Alvará Sanitário de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitário Municipal, relativo ao licitante, estando este válido;

b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

14.8.8 Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina:

a) abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes:

a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal no (SIF) relativo ao licitante;

b) entreposto de carnes e casa atacadista:

b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal no (SIF) relativo ao licitante;

b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal no (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

14.8.9 Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país:

a) abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes:

a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante;

b) entreposto de carnes e casa atacadista

b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante;

b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.

NOTAS:

- Para se servir da segurança que o procedimento oferece e, em consequência, agilizar o cadastramento das propostas com a eficiência que o expediente requer, orienta-se para que a proposta seja enviada servindo-se do arquivo BETHA AUTO-COTAÇÃO, o qual encontra-se disponível no site do Município juntamente com o Edital;

- O pendrive/CD com os dados gravados deverá estar inserido juntamente com a proposta no Envelope nº 01 ou entregue em mão juntamente com os envelopes;



- No caso de dificuldade de leitura do meio magnético utilizado, será facultado o prazo de 10 minutos à empresa para adequar o meio utilizado ou encaminhar a proposta e planilha por e-mail.

OBS: Anexar, preferencialmente na Proposta, Declaração formal, indicando o endereço, número de telefone da Empresa, bem como, o nome, o nº do RG e o cargo do titular que a representará no contrato decorrente, se vencedora.

15. DA SOBRESCRITURA DO ENVELOPE Nº 02

Sr. Pregoeiro

Empresa:

Referente ao Edital de Pregão Presencial nº 02/2017.

Abertura às **13:30 horas** do dia **29 de maio de 2017**

Rua Benjamin Constant nº 13, Centro, CEP 88501-900, Lages, SC.

Documentação de Habilitação

16. DA HABILITAÇÃO:

16.1 DA REGULARIDADE JURÍDICA:

16.1.1 Cópia do Contrato Social e Alterações posteriores, ou Cópia da última Alteração Consolidada e das alterações subsequentes, registrados na Junta Comercial do Estado; em se tratando de Firma Individual o Registro Comercial e no caso de Sociedade por Ações o Ato Constitutivo/Estatuto acompanhado da Ata da Assembléia que elegeu a diretoria em exercício;

16.1.2 Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através da Certidão Simplificada expedida há menos de 60 (sessenta) dias pela Junta Comercial do Estado, em atendimento ao disposto na LC nº 123/06 e Alterações Posteriores.

16.2 DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

16.2.1 Cópia do CNPJ;

16.2.2 Cópia do Cadastro Municipal ou Estadual de Contribuintes;

16.2.3 Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do Domicílio Sede do Licitante;

16.2.4 Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

16.2.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Dívida Ativa da União e Previdenciária, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;

16.2.6 Prova de Regularidade com FGTS;

16.2.7 Prova de Inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/43.

16.3 DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

16.3.1 Certidão negativa de Pedido de Concordata ou de Falência, ou de Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida há menos de 60 (sessenta) dias.

16.4 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA OS LICITANTES QUE COTAREM OS ITENS 35, 50, 70, 71, 83, 103, 104, 106, 121 e 132:

16.4.1 Alvará sanitário do licitante referente aos veículos que transportarão/realizarão as entregas dos itens, em vigência. A licença sanitária poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de contrato de prestação de serviço firmado entre o Licitante e a empresa proprietária do veículo.



16.5 OUTROS DOCUMENTOS COMPLEMENTARES:

16.5.1 Declaração formal, assinada por representante legalmente constituído, de que não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou em qualquer trabalho, menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;

16.5.2 Declaração formal, assinada por representante legalmente constituído, de que não pesa contra si declaração de inidoneidade, expedida em face de inexecução total ou parcial de contratos com outros entes públicos, nos termos do artigo 87, inciso IV e artigo 88, inciso III da Lei 8.666/93, em atendimento ao artigo 97 da referida Lei.

NOTAS:

- A certidão que não contar com validade expressa será considerada válida por 60 (sessenta) dias, contados da data da sua emissão, exceto as extraídas pela Internet e a Certidão Simplificada, expedida pela Junta Comercial do Estado;
- Na hipótese de documento emitido via internet estar com a validade expirada ou, de xerox apresentada sem autenticação, fica facultado ao Pregoeiro, consultar sua regularidade via site, bem como, proceder a autenticação mediante apresentação da via original, durante a sessão;
- Todas as xerocópias deverão estar autenticadas, exceto as extraídas pela Internet;
- A prestação de serviços de autenticação de documentos, internamente, fica restringida até o dia anterior ao da abertura da Sessão, exceção feita aos documentos pertinentes a credenciamento, que poderão ser realizados em até 20 minutos antes da data fatal definida para a entrega dos envelopes;
- Todos os documentos de Habilitação deverão ser inseridos no envelope nº 02; preferentemente dispostos ordenadamente, numerados sequencialmente (exemplo: 1/5; 2/5...5/5), encadernados e rubricados pelo Licitante;
- Se o Licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome desta;
- Se o Licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a filial, todos os documentos deverão estar em nome desta;
- Os documentos que constarem expressamente que são válidos para todos os estabelecimentos, matriz e filiais, serão aceitos pelo Pregoeiro para efeito de julgamento, independentemente da inscrição do CNPJ do Proponente;
- Caso os documentos solicitados no subitem 16.1.1 sejam apresentados no ato do credenciamento do Representante do Licitante, fica facultada a apresentação destes no envelope nº 02.

17. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

17.1 Será(ão) aberto(s) preliminarmente o(s) envelope(s) contendo a(s) Proposta(s) de Preço(s), que deverá(ão) estar em conformidade com as exigências do presente edital, ocasião em que se classificará a proposta de menor preço e aquelas que apresentem valores sucessivos e superiores até o limite de 10%, relativamente à de menor preço;

17.2 No curso da Sessão, os autores das propostas que atenderem aos requisitos dos itens anteriores, serão convidados individualmente, a apresentarem novos lances verbais e sucessivos, a partir do autor da proposta classificada de maior preço, até a proclamação do vencedor;

17.3 Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances;

17.4 A oferta dos lances deverá ser efetuada, no momento em que for conferida a palavra ao Licitante, na ordem decrescente dos preços;

17.5 É vedada a oferta de lance com vista ao empate;

17.6 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do Licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo Licitante, para efeito de ordenação das propostas;

17.7 Caso os licitantes não apresentem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o pregoeiro negociar diretamente com o licitante para que seja obtido melhor preço;



17.8 Verificada a documentação pertinente, se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o Licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, na ordem de classificação, verificando sua aceitabilidade, procedendo ao julgamento da habilitação, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências do Edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor e, caso não haja manifestação motivada de intenção de recurso, a ele será adjudicado o objeto da licitação definido neste Edital e seu(s) anexo(s);

17.9 Sendo considerada aceitável a proposta do Licitante que apresentou o menor preço, o Pregoeiro procederá à abertura de seu envelope nº 02 - DOCUMENTAÇÃO, para verificação do atendimento das condições de habilitação;

17.10 Em caso de o Licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro o inhabilitará e examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos Licitantes, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor;

17.11 Se a oferta não for aceitável por apresentar preço excessivo, o Pregoeiro poderá negociar com o Licitante vencedor, com vistas a obter preço melhor;

17.12 Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará o vencedor, proporcionando, a seguir, a oportunidade aos Licitantes para que manifestem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta de manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte do Licitante, registrando na ata da Sessão a síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todos os demais Licitantes ficaram intimados para, querendo, se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias, após o término do prazo do recorrente, proporcionando-se, a todos, vista imediata do processo;

17.13 A ausência do Licitante ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á como renúncia ao direito de recorrer;

17.14 Da Sessão Pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos Licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para a habilitação e dos recursos interpostos, estes, em conformidade com as disposições do item acima;

17.15 A Ata Circunstanciada deverá ser assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e por todos os Licitantes presentes;

17.16 Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimados, no mesmo ato, os Licitantes presentes;

17.17 A bem dos serviços, o Pregoeiro, se julgar conveniente, reserva-se do direito, de suspender a licitação, em qualquer uma das suas fases, para efetivar as análises indispensáveis e desenvolver as diligências que se fizerem necessárias, internamente, condicionando a divulgação do resultado preliminar da etapa que estiver em julgamento, à conclusão dos serviços, via e-mail, com a remessa da original via Correio;

17.18 Não havendo pelo menos 03 (três) propostas classificadas com seus respectivos Representantes, presentes, convocar-se-á o(s) autor(es) da(s) proposta(s) com melhor(es) preço(s), até completar o número previsto de 03 (três), para oferecer lance(s), qualquer que seja(m) seu(s) valor(es), para caracterizar o princípio da competitividade.

18. DOS CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

18.1 A adjudicação se dará observando-se as condições prescritas no presente Edital e os critérios abaixo relacionados:

18.1.2 Considerar-se-á vencedor, o Licitante que apresentar a proposta mais vantajosa, de acordo com as especificações do edital e ofertar o **Menor Preço Por Item**;

18.1.3 A(s) Proposta(s), depois de aberta(s), é (são) **IRRENUNCIÁVEL(IS)** e o(s) preço(s) depois de negociado(s), **IRRETRATÁVEL(IS)**;

18.1.4 O(s) erro(s) de soma ou de multiplicação, em consequência o resultado do valor apurado e, outro(s) que, não desfigure(m) a validade jurídica, eventualmente configurado(s) na(s) Proposta(s) de



Preço(s) do(s) Licitante(s), poderá(ao) ser devidamente corrigido(s), não se constituindo, de forma alguma, motivo para a desclassificação da Proposta;

18.1.5 Na hipótese de todas as propostas serem desclassificadas, fica facultada ao Pregoeiro, se julgado conveniente, a aplicação das disposições do Art. 48 da Lei de Licitações;

19. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO:

19.1 Será(ão) inabilitado(s) o(s) Licitante(s) que não fornecer(em) todo(s) o(s) documento(s) exigido(s) ou se estiver(em) ilegalmente formalizado(s);

19.2 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, hipótese em que será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, desde que requerida pelo licitante, mediante justificativa;

19.3 A não regularização no prazo designado, incorre na decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, ficando facultado ao Pregoeiro, convocar a ME/EPP remanescente mais bem classificada, se houver, observando-se a ordem e o limite de classificação;

19.4 No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erro(s) ou falha(s) que não altere(m) a substância do(s) documento(s) habilitatório(s) e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhe(s) validade e eficácia para fins de habilitação;

19.5 Se, todos os Licitantes forem inabilitados, fica facultado ao Pregoeiro a aplicação das disposições do art. 48 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares.

20. DO DIREITO AO RECURSO:

20.1 Tendo o Licitante manifestado a intenção de recorrer na Sessão Pública do Pregão, contará com o prazo de 03 (três) dias consecutivos para apresentação das razões de recurso;

20.2 Os demais Licitantes, inclusive os ausentes, consideram-se intimados na sessão pública acima referida, terão o prazo de 03 (três) dias consecutivos para apresentarem as contrarrazões, que começará a correr do término do prazo da recorrente;

20.3 A manifestação na Sessão Pública e a motivação no caso de recurso, são pressupostos de admissibilidade do recurso;

20.4 O recurso será endereçado à Secretaria Municipal de Administração, inexoravelmente via Setor de Protocolo, aos cuidados do Pregoeiro, acompanhado de xerox autenticadas do Ato Constitutivo do Outorgante, do instrumento de procuração e do documento de identificação do Outorgado, o qual será encaminhado à Autoridade Competente, para apreciação e decisão;

20.5 O recurso administrativo encaminhado via e-mail, somente será analisado e atendido, posteriormente a recepção da via original acompanhada do documento comprovando a outorga de poderes conferidos ao signatário e da xerox do documento de identidade do Outorgado;

20.6 A Impugnação ao ato convocatório, deverá ser dirigida à Secretaria Municipal de Administração, aos cuidados do Pregoeiro, obrigatoriamente via Setor de Protocolo, acompanhada de xerox autenticadas do Ato Constitutivo do Outorgante, do instrumento de procuração e do documento de identificação do Outorgado, nos termos do artigo 41 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares;

20.7 Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas;

20.8 Não será(ao) conhecido(s) o(s) recurso(s) e/ou impugnação(ões) apresentado(s) fora do prazo legal e/ou subscrito(s) por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA(S) EMPRESA(S) REGISTRADA(S):



21.1 Cumprir todas as cláusulas e condições do presente Edital, de seu(s) Anexo(s) e da Ata de Registro de Preços, decorrente;

21.2 Assinar e devolver a Ata de Registro de Preços em prazo não superior a 10 (dez) dias a contar da data do seu recebimento. A recusa injustificada em assinar/devolver a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa às penalidades legalmente estabelecidas;

21.3 Respeitar, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, os termos do edital e de seu(s) Anexo(s);

21.4 Manter, durante toda a execução a Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

22. DO REGISTRO DE PREÇOS

22.1 O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de materiais, para contratações futuras;

22.2 A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas;

22.3 Órgão Gerenciador é órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como, pelo gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços;

22.4 Órgão Participante é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa da presente licitação especial para Registro de Preços, bem como integre a futura Ata de Registro de Preços;

22.5 O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Prefeitura do Município de Lages;

22.6 A existência de Registro de Preços não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

23. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.2 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador;

23.2.1 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

23.2.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

23.2.3 As aquisições ou contratações adicionais acima citadas não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

23.2.4 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem;

23.2.5 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

23.2.6 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.



24. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

24.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e Diplomas Complementares, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/02;

24.2 O cancelamento do registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador;

24.3 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor.

25. DA CONTRATAÇÃO

25.1 Homologado o resultado da licitação, o Município de Lages, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 10 (dez) dias, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas;

25.2 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio da Ata de Registro de Preços e emissão de Autorização de Fornecimento e Empenho;

25.3 É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado;

25.4 A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante o recebimento da autorização de fornecimento pelo fornecedor;

25.5 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, mesmo que as entregas deles decorrentes estejam previstas para data posterior à do seu vencimento;

25.6 A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

26. DO DIREITO DE RESERVA:

26.1 O Município de Lages, reserva-se ao direito, de revogar o certame por razões de interesse público devidamente justificado, ou de anulá-lo, caso ocorram vícios de ilegalidade, nos termos do art. 49 da Lei de Licitações;

26.2 Receber o(s) produto(s) provisoriamente, nos termos dispostos na alínea “a”, inciso II do art. 73 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares, para posterior verificação da qualidade e consequente aceitação;

26.3 O(s) produto(s) que não for(em) de qualidade e/ou que não atender(em), na sua plenitude, as especificações do Edital e seu(s) anexo(s), após notificação, será(ão), prontamente colocado(s) à disposição do(s) fornecedor(es), sem atribuição de qualquer ônus ao Contratante, com embasamento no disposto no Art. 76 da Lei de Licitações.

27. DAS PENALIDADES E SANÇÕES:

27.1 Consoante o disposto no art. 77 da Lei 8.666/93, a inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei;

27.2 Pela inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços, pelo adjudicatário, poderão ser aplicadas as penalidades prevista nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/93, podendo a multa ser arbitrada em valor até 10% do fornecimento total, além das medidas legais cabíveis;



27.3. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, se o Licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais;

27.4 No caso de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços ou, deixar de apresentar documentos solicitados para a contratação ou, recusar-se a fazê-los no prazo estabelecido, sem prejuízo da aplicação de multa de até 20% (vinte por cento) da sua Proposta de Preços e das demais sanções previstas em lei, o Município se reserva ao direito de convocar outro Licitante, observada a ordem de classificação, hipótese em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o Licitante para obtenção de preço menor;

27.5 Constatada a inveracidade de quaisquer das informações ou documentos fornecidos pela licitante, poderá ela, resguardados os procedimentos legais, sofrer as sanções abaixo, a critério da Administração, isolada ou cumulativamente:

- a) Impedimento para registro na Ata, se concluída a fase licitatória. Cancelamento do registro na Ata;
- b) Suspensão temporária do direito de participar de licitações e de fornecer a Administração Pública por prazo de até 5 (cinco) anos;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o fornecedor ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes ou depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

28. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

28.1 No interesse do Município de Lages, sem que caiba à(s) Participante(s) qualquer reclamação ou indenização, poderá(ão) ser:

- a) adiada a abertura da licitação;
- b) alteradas as condições do Edital, obedecido o disposto no § 4º do art. 21 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares;
- c) filmadas e/ou gravadas as sessões e este meio ser utilizado como prova;

28.2 Para efeito de publicidade, o resultado final da licitação será disponibilizado no Site da Prefeitura Municipal de Lages, no endereço: www.lages.sc.gov.br/licitações

29. DO FORO:

29.1 Fica eleito o foro da Comarca de Lages, Estado de Santa Catarina, Brasil, para as ações que porventura decorram do presente Edital, independentemente de qual seja o domicílio do Licitante.

Lages, 17 de abril de 2017.

Reno Rogério de Camargo
Pregoeiro

Antônio Cesar Alves de Arruda
Secretário de Administração

Samuel Ramos
Secretário de Assistência Social e Habitação



*Prefeitura do Município de Lages
Estado de Santa Catarina
Secretaria da Administração
Setor de Licitações e contratos*

ANEXO I

**ATA REGISTRO DE PREÇOS Nº _
PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2017
PROCESSO Nº 11/2017**

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de 2017, **O MUNICÍPIO DE LAGES / SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E HABITAÇÃO**, através do Pregoeiro e da Equipe de Apoio, lavra a presente **Ata de Registro de Preços (ARP)**, referente ao Pregão **02/2017 – FMAS**, observadas as especificações, os preços, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta ata em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz das regras inseridas na Lei nº 10.520/02, Lei Complementar nº 123/06 e Alterações Posteriores, no Decreto 7.892/2013 e pelo Edital, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93 e Diplomas Complementares.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Registro de Preços para Aquisição de Alimentos para os CREAS e Abrigos da Secretaria Municipal de Assistência Social, em conformidade com as especificações prescritas no Anexo II – Termo de Referência do Edital.

2. DO(S) PRAZO(S):

2.1 De Início: a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, decorrente;

2.2 De Execução: em até 12 (doze) meses a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços;

2.3 De Entrega(s) e local(is): conforme cronograma, a contar da(s) data(s) da(s) solicitação(ões) da Secretaria, na Rua Monte Castelo nº 209, Bairro Centro, Lages-SC;

2.4 Da Ata de Registro: a sua vigência será de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura.

CLAUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.2 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

3.2.1 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

3.2.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

3.2.3 As aquisições ou contratações adicionais acima citadas não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

3.2.4 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem;

3.2.5 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

3.2.6 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

CLAUSULA QUARTA – DOS PREÇOS

4.1 O(s) preço(s) ofertado(s) pela(s) empresa(s) signatária(s) da presente Ata de Registro de Preços é(são) o(s) especificado(s) na tabela abaixo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão nº 02/2017.

EMPRESA						
CNPJ						
ITEM	QUANT	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	P.UNIT. (R\$)	TOTAL (R\$)
					TOTAL GERAL	



Prefeitura do Município de Lages
Estado de Santa Catarina
Secretaria da Administração
Setor de Licitações e contratos

5. DO(S) PAGAMENTO(S):

5.1 Será(ão) efetuado(s) em até 30 (trinta) dias da(s) entrega(s) dos produtos, à vista da(s) nota(s) fiscal(is), decorrente(s) nos termos do art. 40, XIV, “a” da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares;

5.2 O(s) pagamento(s), se processará(ão) após a efetivação dos procedimentos legais cabíveis e da comprovação de que foram atendidas as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, Proposta de Preços e demais Documentos inerentes ao Processo.

CLÁUSULA SEXTA – DA REVISÃO DOS PREÇOS:

6.1 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores;

6.2 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.3 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.4 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.5 Caso o Município de Lages já tenha emitido a Nota de Empenho respectiva, para que a Empresa realize a entrega do produto, e a Empresa ainda não tenha solicitado a revisão de preços, esta não incidirá sobre o pedido já formalizado e empenhado;

6.6 O Município de Lages terá o prazo de até 30 (trinta) dias para análise dos pedidos de revisão recebidos. Durante esse período a Empresa deverá efetuar a(s) entrega(s) do(s) pedido(s) pelo preço registrado e no prazo ajustado, mesmo que a revisão seja julgada procedente pelo Município;

6.7 Na hipótese de atraso no pagamento, por culpa exclusiva da Administração, o critério de atualização financeira é o IGP-M.

CLAUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA(S) EMPRESA(S) REGISTRADA(S):

7.1 Cumprir todas as cláusulas e condições do Edital, de seu(s) Anexo(s) e da presente Ata de Registro de Preço;

7.2 Assinar e devolver a Ata de Registro de Preços em prazo não superior a 10 (dez) dias a contar da data do seu recebimento. A recusa injustificada em assinar/devolver a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa às penalidades legalmente estabelecidas;

7.3 Respeitar, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, os termos do edital e de seu(s) Anexo(s);

7.4 Manter, durante toda a execução a Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.

CLÁUSULA OITAVA – DA CONTRATAÇÃO

8.1 Homologado o resultado da licitação, o Município de Lages, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 10 (dez) dias, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas;

8.2 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio da Ata de Registro de Preços e emissão de Autorização de Fornecimento e Empenho;

8.3 É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

8.4 A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante o recebimento da autorização de fornecimento pelo fornecedor;

8.5 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, mesmo que as entregas deles decorrentes estejam previstas para data posterior à do seu vencimento;

8.6 A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.



Prefeitura do Município de Lages
Estado de Santa Catarina
Secretaria da Administração
Setor de Licitações e contratos

CLÁUSULA NONA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.2 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

9.2.1 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

9.2.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

9.2.3 As aquisições ou contratações adicionais acima citadas não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

9.2.4 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem;

9.2.5 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

9.2.6 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

CLAUSULA DÉCIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e Diplomas Complementares, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/02.

10.2 O cancelamento do registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador;

10.3 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

a) por razão de interesse público;

b) a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1 Consoante o disposto no art. 77 da Lei 8.666/93, a inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei;

11.2 Pela inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços, pelo adjudicatário, poderão ser aplicadas as penalidades prevista nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/93, podendo a multa ser arbitrada em valor até 10% do fornecimento total, além das medidas legais cabíveis;

11.3. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, se o Licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais;

11.4 No caso de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços ou, deixar de apresentar documentos solicitados para a contratação ou, recusar-se a fazê-los no prazo estabelecido, sem prejuízo da aplicação de multa de até 20% (vinte por cento) da sua Proposta de Preços e das demais sanções previstas em lei, o Município se reserva ao direito de convocar outro Licitante, observada a ordem de classificação, hipótese em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o Licitante para obtenção de preço menor;

11.5 Constatada a inveracidade de quaisquer das informações ou documentos fornecidos pela licitante, poderá ela, resguardados os procedimentos legais, sofrer as sanções abaixo, a critério da Administração, isolada ou cumulativamente:

a) Impedimento para registro na Ata, se concluída a fase licitatória. Cancelamento do registro na Ata;

b) Suspensão temporária do direito de participar de licitações e de fornecer a Administração Pública por prazo de até 5 (cinco) anos;



*Prefeitura do Município de Lages
Estado de Santa Catarina
Secretaria da Administração
Setor de Licitações e contratos*

c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o fornecedor ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes ou depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO DIREITO DE RESERVA

12.1 O Município de Lages, reserva-se ao direito, de revogar o certame por razões de interesse público devidamente justificado, ou de anulá-lo, caso ocorram vícios de ilegalidade, nos termos do art. 49 da Lei de Licitações;

12.2 Receber o(s) produto(s) provisoriamente, nos termos dispostos na alínea “a”, inciso II do art. 73 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares, para posterior verificação da qualidade e consequente aceitação;

12.3 O(s) produto(s) que não for(em) de qualidade e/ou que não atender(em), na sua plenitude, as especificações do Edital e seu(s) anexo(s), após notificação, será(ão), prontamente colocado(s) à disposição do(s) fornecedor(es), sem atribuição de qualquer ônus ao Contratante, com embasamento no disposto no Art. 76 da Lei de Licitações.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Fica eleito o foro da Comarca de Lages, Estado de Santa Catarina, Brasil, para as ações que porventura decorram da presente Ata de Registro de Preço, independentemente de qual seja o domicílio do Licitante, para dirimir dúvidas ou questões que não encontrem forma de resolução entre as partes, sendo esse foro irrenunciável pela CONTRATANTE, diante do que dispõe o art. 109, inciso I, da Constituição Federal. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 10.520/2002 e Decreto 3.555/2000, alterada, e demais normas aplicáveis. E, por estarem assim justos e acordados, assinam as partes o presente instrumento, em três vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que abaixo, também, subscrevem.

LAGES, SC, em de de 2017

Prefeito

Empresa Registrada/Contratada

Visto da Progem



ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2017 – FMAS

OBJETO: Registro de Preços para Aquisição de Alimentos para os CREAS e Abrigos da Secretaria Municipal de Assistência Social.

1. RELAÇÃO DOS ITENS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR MÁXIMO UNIT.	VALOR MÁXIMO TOTAL
01	Abacaxi pérola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg.	830	UND	4,99	4.141,70
02	Abobrinha verde , sadia, fresca, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	220	KG	2,54	558,80
03	Achocolatado em pó instantâneo, rendimento mínimo de 50 (cinquenta) porções, valor energético 390 kcal para cada 100g; proteína 2,5g para cada 100g do produto, na embalagem deverão constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto; pacote de 1Kg.	620	PCT	13,81	8.562,20
04	Açúcar refinado especial de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de canadeaçúcar; aspecto sólido; cor branca; odor e sabor próprio do produto; na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto; pacote de 5kg.	790	PCT	15,12	11.944,80
05	Adoçante , aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes ciclamato sacarina, embalagem com 200ml.	10	UND	4,98	49,80
06	Aipim descascado fresco de ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não será o per mitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	390	KG	5,26	2.051,40
07	Alface crespa , verde. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.	585	UND	1,83	1.070,55
08	Alho selecionado , aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.	125	KG	28,91	3.613,75
09	Amendoim cru , amendoim cru; com pele; constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação	175	PCT	5,93	1.037,75



	e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente atóxico; pacote com 500 gramas.				
10	Amido de milho 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades; embalagem intacta de 1Kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto; pacote de 1kg.	78	PCT	6,66	519,48
11	Arroz parboilizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, acondicionado em pacote de 5 Kg e embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega; pacote de 5kg.	522	PCT	13,11	6.843,42
12	Balas macias; produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada; sabor caramelo; acondicionado em embalagem plástica; pacote com 100 unidades.	50	PCT	8,14	407,00
13	Banana caturra com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra; isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, peso por unidade de aproximadamente 100g.	28	KG	3,64	101,92
14	Banana maçã com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 100g.	1.970	KG	3,64	7.170,80
15	Batata doce especial e própria para cozimento. Que não seja da variedade branca ou amarela. Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranho ao produto, uniforme, com brilho, frescas e isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não serão tolerados defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo.	280	KG	3,08	862,40
16	Batata inglesa: lavada, especial, selecionada, gupo 1, pesando entre 100 e 300g a unidade; deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças; estar em perfeito estado de conservação e manutenção; não deve apresentar defeitos graves como, coloração verde provocada por exposição a luz, não apresentar mancha com formação irregular e de coloração cinza no interior do tubérculo (coração	2.478	KG	2,66	6.591,48



	negro), não apresentar podridão seca ou úmida, necrose no tecido de aspecto desidratado ou umificado ou aspecto aquoso (mole) e odor fétido; os tubérculos não devem apresentar danos superficiais profundo, brotados, queimados devido a incidência de raios solares, apresentar rosoquítionia (agregados negros aferidos na pele), mancha chocolate (na parte interna do produto), vitrificação (poupa fibrosa ou cristalizada) esflado (exposição de tecido interno por falta de pele), coração oco ou de formação, nenhum dano lesão de origem diversa (mecânica, fisiológica ou insetos), também não deve apresentar resíduos de substâncias nocivas à saúde, mal estado de conservação, sabor ou odor estranho ao produto; embalagens novas, secas e limpas com capacidade de 50kg e conteúdo útil; deve ser transportado em veículo fechado com sistema de refrigeração ou aberto coberto com lona afim de assegurar a adequada conservação.				
17	Batata palha frita processada; sabor natural, tipo palha, composição básica gordura vegetal; sal refinado; pacote de 1kg.	240	PCT	20,77	4.984,80
18	Bebida láctea diversos sabores; produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite (30% máximo), adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado e fermento lácteo, produto adicionado de vitaminas A,D,E,K e zinco, produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº. 16 de 23/08/05 mapa). registro do sie ou sif. a base láctea deve representar pelo menos 51%(m/m) do total de ingredientes do produto, aspecto líquido; odor, sabor e aroma próprio; rotulagem obrigatória (rdc nº.360/359 de 23/12/03, rdc nº.259 de 20/09/02, rdc nº.123 de 13/05/04, in nº 16 de 23/08/05, lei nº 10.674/03 e portaria nº34), embalagem primária: saco de polietileno atóxico leitoso com 1000 ml do produto, pacote de 1 litro.	1.315	PCT	3,36	4.418,40
19	Beterraba fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações	464	KG	2,48	1.150,72
20	Biscoito doce (tipo leite) , composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, pacote com 400g.	64	PCT	4,49	287,36
21	Biscoito doce (tipo Maria) , composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo	580	PCT	4,41	2.557,80



	400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
22	Biscoito doce, amanteigado , tipo rosquinha, sabor coco, embalagem de 330g. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. Na embalagem deverá constar data de fabricação, validade e número do lote do produto.	700	PCT	4,06	2.842,00
23	Biscoito doce, amanteigado , tipo rosquinha, sabor leite, embalagem de 330g. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. Na embalagem deverá constar data de fabricação, validade e número do lote do produto.	700	PCT	4,06	2.842,00
24	Biscoito recheado , sabor chocolate , composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, embalagem com 140 g. A embalagem deve conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1.560	PCT	1,89	2.948,40
25	Biscoito recheado , sabor morango , composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, embalagem com 140g. A embalagem deve conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	1.560	PCT	1,89	2.948,40
26	Biscoito salgado, (tipo cream cracker) , composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas; acondicionada em embalagens de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, pacote com 400g.	510	PCT	4,53	2.310,30
27	Biscoito sem lactose com 300g , ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, açúcar mascavo, óleos vegetais, dextrose, proteína de soja, proteína de trevoço, emulsificante lecitina de girassol, aromas naturais, estabilizante goma xantana, gaseificantes (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), antioxidante E306, ácido fólico.	150	PCT	6,16	924,00
28	Bolacha doce "sortida" no mínimo três sabores, embalagem de 800g, íntegras e resistentes; validade mínima de três (3) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega; pacote com 800g.	70	PCT	7,81	546,70



29	Bombons com recheio cremoso , com camada crocante de wafer, coberto com chocolate ao leite, peso de aproximadamente 21,5g, contendo como ingredientes principais: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, massa de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, amendoim, leite em pó integral, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte e emulsificantes; a embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico; pacote contendo 1kg.	38	PCT	35,43	1.346,34
30	Café em pó extra forte, elaborado com grãos de altíssima qualidade; produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalado a , em pacotes com 500 gramas de peso líquido, devidamente rotulado conforme legislação vigente com selo de pureza Abic; este produto será analisado a amostra considerando a cor, sabor e consistência; pacote com 500g.	1.265	PCT	10,73	13.573,45
31	Caixa de bombom , material chocolate, tipo com recheio, sabor diversos sabores e coberturas caixa 400g.	75	CX	9,26	694,50
32	Caldo de galinha composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango; validade mínima 10 meses a contar da entrega; acondicionado em caixa com 24 unidades de 11g e suas condições deverão estar de acordo com a nta-70(decreto 12486 de 20/10/78); caixa com 24 unidades.	65	CX	6,19	402,35
33	Canela condimento , apresentação moída, matéria-prima canela, aspecto físico pó, aplicação alimentação. Em embalagem de 30g contendo informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega.	26	UND	2,13	55,38
34	Canjica de milho , grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem íntegra de 1kg , na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	20	KG	2,88	57,60
35	Carne bovina coxão mole , proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A carne bovina, congelada, tipo Coxão Mole, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em	1.365	KG	24,36	33.251,40



	embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 2 (dois) dias após o processo.				
36	Cebola categoria extra e classe média, não serão toleradas os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico ou mancha negra, ausência de catafilos e podridão; o produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, uniforme, com brilho e firme.	613	KG	2,66	1.630,58
37	Cebolinha verde (maço) deverá estar fresco e isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio, embalagem: maços de 0,2Kg embalados em sacos plásticos de polietileno transparente, deverá estar fresco e isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.	313	UND	1,89	591,57
38	 Cenoura fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento; não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência; isento de sujidades, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	373	KG	2,69	1.003,37
39	Cereal matinal , flocos de milho com açúcar, vitaminas e minerais, caixa com 300g .	520	CX	8,08	4.201,60
40	Chá solúvel , sabor natural de camomila , acondicionado em sachê de 2 a 3g . Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, cada caixa contendo 10 sachês . validade de 12 meses a partir da entrega.	348	CX.	3,16	1.099,68
41	Chá solúvel , sabor natural de erva cidreira , acondicionado em sachê de 2 a 3g . Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, cada caixa contendo 10 sachês . validade de 12 meses a partir da entrega.	348	CX	3,09	1.075,32
42	Chá solúvel , sabor natural de hortelã , acondicionado em sachê de 2 a 3g . Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, cada caixa contendo 10 sachês . Validade de 12 meses a partir da entrega.	310	CX	3,29	1.019,90
43	Chá solúvel , sabor natural de maçã , acondicionado em sachê de	348	CX	4,43	1.541,64



	2 a 3g. Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, cada caixa contendo 10 sachês. validade de 12 meses a partir da entrega.				
44	Chá solúvel , sabor natural de morango , acondicionado em sachê de 2 a 3g Os sachês devem estar em caixa de papelão que contenha as informações do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, cada caixa contendo 10 sachês. validade de 12 meses a partir da entrega.	310	CX	4,46	1.382,60
45	Chantilly mix , composição: água, gordura vegetal, açúcar, sal estabilizantes a base de lactato de mono e diglicerídeos e caseinato de sódio, umectante sorbitol, aroma idêntico ao natural de creme e corante natural urucum e cúrcuma. Não contém glutên, caixa de 200g , creme vegetal, ideal para recheios e coberturas, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com RDC nº40- ANVISA.	60	UND	6,51	390,60
46	Chocolate em flocos, tipo granulado ; ingredientes: açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, água, emulsificante lecitina de soja, antiúmectante talco, estabilizante goma arábica, embalado em pacote de 1Kg com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega; pacote de 1kg.	53	PCT	19,61	1.039,33
47	Chuchu com aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	175	KG	3,83	670,25
48	Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros; aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso; embalagem íntegra de 100g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto, pacote de 100g.	318	PCT	4,06	1.291,08
49	Couve-flor fresca, íntegras, coloração e tamanho uniformes. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como: podridão, mancha vinho, folha na cabeça, flores peludas, danos físicos e/ou mecânicos. O produto deverá estar, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Apenas as folhas que ficam imediatamente próximas a cabeça deverão estar presentes.	300	UND	4,21	1.263,00



50	Coxa e sobrecoxa de frango sem osso , produto de qualidade, entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 2 (dois) dias após o processo.	3.575	KG	7,46	26.669,50
51	Cravo da índia condimento , apresentação industrial, matéria-prima cravo da Índia, embalagem de polietileno transparente contendo 40 gramas de produto; deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto, pacote com 40g.	36	PCT	3,43	123,48
52	Creme de leite , apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%; embalado em lata, pesando 395 gramas, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, lata com 395g.	1.380	UND	4,17	5.754,60
53	Doce de abóbora, tipo docinho , formato de coração, com polpa natural de abóbora, xarope de glicose e sal, corante natural de urucum, embalado por unidade com peso aproximado de 32 gramas contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses a partir da entrega; caixa com 50 unidades.	14	CX	27,83	389,62
54	Doce de amendoim (tipo pé de moleque), principais ingredientes: água, açúcar, amendoim, xarope de glicose e sal; não contém glútem. produzido com amendoins selecionados rígido controle de qualidade. devendo estar armazenado sem exposição da luz solar e não expor a temperatura superior a 50°C; cada unidade com peso aproximado de 32 gramas; armazenado em caixa com 50 unidades, vedada, com plástico reforçado, sem estar amassada, rasgada ou suja; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de	05	CX	26,83	134,15



	validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente; prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto; caixa com 50 unidades.				
55	Doce de fruta cremoso, embalagem com 1kg nos sabores: morango, uva, pêsego e abóbora. Na embalagem deverão constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	157	KG	9,64	1.513,48
56	Doce de leite, tipo docinho , formato quadrado, principais ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, xarope de glicose, farinha de trigo, leite em pó, sal, essência de leite condensado e conservante ácido sórbico, embalado por unidade com peso aproximado de 70 gramas contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses a partir da entrega. Caixa com 50 unidades.	24	CX	26,63	639,12
57	Doce de leite em pasta , principais ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, xarope de glicose, farinha de trigo, leite em pó, sal, essência de leite condensado e conservante ácido sórbico, não contém glútem; produzida com produtos selecionados rígido controle de qualidade; devendo estar armazenado sem exposição da luz solar e não expor a temperatura superior a 50°C; a embalagem deve estar sem amassado, rasgado ou suja. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente; prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto; embalagem com 1kg.	328	UND	9,93	3.257,04
58	Doce maria mole , doce de gelatina principais ingredientes: açúcar, água, gelatina, glicose, coco ralado, não contém glúten, produzido com produtos selecionados rígido controle de qualidade, devendo estar armazenado sem exposição da luz solar e não expor a temperatura superior a 50°C; cada unidade com peso aproximado de 20 gramas; armazenado em caixa com 50 unidades, vedada, com plástico reforçado, sem estar amassada, rasgada ou suja; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente; prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto, embalagem com 50 unidades.	05	CX	27,83	139,15



59	Doce tipo top bel's (teta de nega), principais ingredientes: açúcar, gordura vegetal, xarope de glicose, cacau em pó, farinha de trigo, leite desnatado em pó, não contém glúten, produzido com produtos selecionados rígido controle de qualidade; devendo estar armazenado sem exposição da luz solar e não expor a temperatura superior a 50°C; cada unidade com peso aproximado de 25 gramas; armazenado em caixa com 50 unidades, vedada, com plástico reforçado, sem estar amassada, rasgada ou suja; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente; prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto; caixa com 50 unidades.	05	CX	27,83	139,15
60	Ervilha em conserva , drenado, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega, embalagem peso líquido de 320g e drenado lata 200g.	910	UND	1,93	1.756,30
61	Extrato de tomate , embalagem íntegra de 350g, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto; o extrato de tomate deve ser preparados com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; é tolerada adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio; o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; embalagem de 350g.	100	UND	3,89	389,00
62	Extrato de tomate , embalagem íntegra de 850g, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto; o extrato de tomate deve ser preparados com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; é tolerada adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio; o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; embalagem de 850g.	455	UND	8,18	3.721,90
63	Farinha de mandioca , fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (manibotutilíssima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem íntegra de 1kg , na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	260	PCT	4,81	1.250,60
64	Farinha de milho amarela com flocos íntegros : tipo biju, pacotes de 1 kg , 1ª qualidade. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido,	50	KG	4,46	223,00



	apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 6,0% de protídios. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, resistente, termossoldada, de 01 kg cada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (normas Técnicas para Farinhas - Decreto 12.486 de 20/10/78).				
65	Farinha de trigo, "tipo 1" , enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades, embalagem intacta de 5Kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto; pacote de 5kg.	405	PCT	9,79	3.964,95
66	Feijão preto; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo embalagem de 1kg , e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente do MAPA, validade de 5 meses a partir da entrega. Rótulo deverá conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.	885	PCT	5,32	4.708,20
67	Fermento biológico seco para pão, instantâneo, para fermentação de pães e massas, composto de saccharomyces ceraviseae e agente de reidratação, embalagem contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega; pacote com 500g.	80	PCT	14,92	1.193,60
68	Fermento em pó , embalagem intacta de 100g, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto; deverá conter amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio; embalagem com 100g.	80	UND	2,76	220,80
69	Fermento em pó, embalagem intacta de 250g , na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Deverá conter amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.	220	UND	6,74	1.482,80
70	Filé de frango tipo " sassami " sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e estar acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg . deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em embalagem plástica,	470	KG	11,41	5.362,70



	flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 2 (dois) dias após o processo.				
71	Filé de tilápia congelada - produto de qualidade – entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade), não deve estar amolecida ou com acúmulo de líquidos na embalagem, além disso, não deve apresentar extremidades secas ou amareladas, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 2 (dois) dias após o processo.	390	KG	32,53	12.686,70
72	Fubá , aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, matéria-prima milho pré- cozido, tipo enriquecido com ácido fólico e ferro. Embalagem com 1kg.	200	KG	2,89	578,00
73	Gelatina, embalagem com 45g , sabor framboesa , na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, modo de preparo, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.	442	CX	1,18	521,56
74	Gelatina, embalagem com 45g , sabor uva , na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, modo de preparo, procedência, informações nutricionais, número	442	CX	1,18	521,56



	de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.				
75	Gelatina , sabor abacaxi , na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, modo de preparo, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem, caixa com 45g.	492	CX	1,18	580,56
76	Gelatina , sabor limão , na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, modo de preparo, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem, caixa com 45g.	492	CX	1,18	580,56
77	Gelatina , sabor morango , na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, modo de preparo, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem, caixa com 45g.	492	CX	1,18	580,56
78	Laranja lima com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180g.	265	KG	2,98	789,70
79	Laranja pera com 70% de maturação; sem danificações físicas, casca íntegra; isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, peso por unidade de aproximadamente 180 g.	2.828	KG	2,81	7.946,68
80	Leite condensado , composto de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega; caixa pesando 395g.	1.435	UND	4,49	6.443,15
81	Leite longa vida de baixa lactose , esterilizado, em embalagem tetra-pack de 1 litro, e reembalados em caixa de papelão com 12 unidades.	15	CX	53,72	805,80
82	Leite longa vida integral , esterilizado, em embalagem tetra-pack de 1 litro, e reembalados em caixa de papelão com 12 unidades; composição mínima por litro: valor energético 550 kcal; carboidratos 40g; proteínas 30g; lipídios 30g.; a embalagem deve conter o registro no ministério da saúde, o local de origem do produto, peso, validade de 04 meses a partir da data de fabricação; caixa com 12 unidades.	895	CX	35,80	32.041,00



83	<p>Linguiça toscana, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicosanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem com 1 kg, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 2 (dois) dias após o processo.</p>	1.950	KG	12,26	23.907,00
84	<p>Maçã gala com 70% de maturação sem danificações físicas, casca íntegra, com cor, sabor e aroma característicos da espécie.</p>	1.488	KG	4,35	6.472,80
85	<p>Macarrão tipo “Cabelo de Anjo”. massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 1 kg, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.</p>	110	KG	6,31	694,10
86	<p>Macarrão tipo “Espaguete” massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 1 kg, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.</p>	450	KG	5,51	2.479,50
87	<p>Macarrão tipo “Parafuso”, massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 1kg, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.</p>	227	KG	5,51	1.250,77
88	<p>Maionese, a base de ovo e óleo vegetal; na embalagem deverão constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto; embalagem com 500g.</p>	473	UND	4,86	2.298,78



89	Mamão formosa tamanho médio, pesando entre 1kg e 1,5 kg a unidade. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria e em perfeitas condições de conservação e maturação.	443	KG	4,49	1.989,07
90	Manga , fresca, tipo 9 a 12, fresca madura, de tamanho e cor uniformes, com polpa firme e íntegra. Isenta de danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	360	KG	4,13	1.486,80
91	Margarina , ingredientes: óleos vegetais, líquidos e hidrogenados, com sal, lecitina de soja, ácido láctico, sorbato de potássio e benzoato de sódio, ácido cítrico e bht, sem adição de água, com 75% a 80% de lipídios, na embalagem deverão constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto; embalagem de 500g.	965	UND	4,39	4.236,35
92	Melancia fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação.	150	UND	13,62	2.043,00
93	Milho para pipoca , grãos selecionados, tipo exportação, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagem 500g.	400	PCT	3,91	1.564,00
94	Milho verde em conserva, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, embalado em lata 320g, drenado 200g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega, embalagem lata de 320g, drenado 200g.	930	UND	1,93	1.794,90
95	Mistura preparo instantâneo de mingau de arroz , adicionado de 8 vitaminas; cálcio, ferro e fósforo, embalagem com 400g.	180	UND	10,47	1.884,60



96	Mistura preparo instantâneo de mingau de milho , adicionado de 8 vitaminas; cálcio, ferro e fósforo, embalagem com 400g.	240	UND	10,80	2.592,00
97	Moranga cabotiá , de primeira, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	250	KG	2,56	640,00
98	Óleo de soja refinado, procedência nacional, em garrafas pet de 900ml, embalado em embalagem plástica resistente, tipo garrafa, lacrada, transparente e incolor, rotulada segundo a legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente, embalagem de 900ml.	1.265	UND	4,21	5.325,65
99	Orégano, condimento , apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado, contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega, pacote com 50g.	24	UND	2,96	71,04
100	Orégano, condimento , apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado, contendo informações sobre o produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega, pacote com 500g.	20	UND	17,47	349,40



101	Ovos amarelos tipo 2, bandeja com 30 unidades constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável.	636	BJ	14,82	9.425,52
102	Paçoca de amendoim , composto de açúcar cristal, amendoim torrado sem pele, sal refinado, pote de 1 Kg, caixa com 50 unidades .	26	CX	22,69	589,94
103	Patinho moído , proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 02 (dois) dias após o processo.	1.380	KG	22,16	30.580,80



104	<p>Patinho, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em embalagem plástica,flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 2 (dois) dias após o processo.</p>	780	KG	21,82	17.019,60
105	<p>Pé de moleque crocante, caixa com 100 unidades.</p>	09	CX	42,97	386,73



106	<p>Pernil suíno com osso. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 2 (dois) dias após o processo.</p>	1.145	Kg	11,06	12.663,70
107	<p>Pipoca doce super torrada, produzida com ingredientes selecionados e saudáveis, utilizando matérias-primas sãs e limpas, isentos de sujidades. Contendo como ingredientes canjica(milho) e açúcar. Empacotadas através de processos automatizadas, sem contato manual. Embalagem com 100g cada.</p>	660	PCT	1,90	1.254,00
108	<p>Pipoca doce, ingredientes: canjicão, açúcar, água e glucose de milho, não contém glúten, informações nutricionais: porção 20 gramas: 1 pacote valor calórico: 78kcal/328kj (4%vd*), carboidratos: 18g (6%vd*), proteínas: 0,9g (1%vd*), gorduras totais 0g (0%vd*), gorduras saturadas 0g (0%vd*), gorduras trans 0g (**%vd*), fibra alimentar 0,6g (2%vd*), sódio 8mg (0%vd*), fardo grande com 50 pacotinhos de 20g cada.</p>	04	UND	38,80	155,20



109	Pirulito colorido em formato de coração, palito de plástico, pacote com 50 unidades.	45	PCT	6,96	313,20
110	Pirulito de frutas com recheio de chiclete, sabores sortidos de frutas, palito de plástico, embalagem com aproximadamente 400g.	75	PCT	7,80	585,00
111	Pó para pudim , sabor baunilha , produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo e cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade e apresentar umidade máximo de 4% p/p, gordura: mínimo de 5% p/p, lactose : mínimo de 10% p/p, sabor coco, pacote com 1kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega.	61	KG	9,93	605,73
112	Pó para pudim , sabor chocolate , produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo e cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade e apresentar umidade máximo de 4% p/p, gordura: mínimo de 5% p/p, lactose : mínimo de 10% p/p, sabor coco, pacote com 1kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega.	61	PCT	9,93	605,73



113	<p>Pó para pudim, sabor coco, produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo e cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade e apresentar umidade máximo de 4% p/p, gordura: mínimo de 5% p/p, lactose : mínimo de 10% p/p, sabor coco, pacote com 1kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega.</p>	61	PCT	9,93	605,73
114	<p>Pó para pudim, sabor morango, produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo e cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade e apresentar umidade máximo de 4% p/p, gordura: mínimo de 5% p/p, lactose : mínimo de 10% p/p, sabor coco, pacote com 1kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega.</p>	61	PCT	9,93	605,73
115	<p>Pó para refresco , sabor uva, com vitamina A, C e Ferro, pacote com 45g, faz 1 litro, caixa com 15 unidades contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 1 ano contados da entrega.</p>	1.560	UND	0,99	1.544,40



116	Pó para refresco, sabor abacaxi , com vitamina A, C e Ferro, pacote com 45g , faz 1 litro, caixa com 15 unidades , contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 1 ano contados da entrega.	1.760	UND	0,99	1.742,40
117	Pó para refresco, sabor laranja , com vitamina A, C e Ferro, pacote com 45g , faz 1 litro, caixa com 15 unidades , contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 1 ano contados da entrega.	1.760	UND	0,99	1.742,40
118	Pó para refresco, sabor limão , com vitamina A, C e Ferro, pacote com 45g , faz 1 litro, caixa com 15 unidades contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 1 ano contados da entrega.	1.760	UND	0,99	1.742,40
119	Pó para refresco, sabor morango , com vitamina A, C e Ferro, pacote com 45g , faz 1 litro, caixa com 15 unidades contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 1 ano contados da entrega.	1.760	UND	0,99	1.742,40
120	Polvilho azedo, embalagem de 500g , polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g com identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade a vencer de no mínimo 6 meses contados da entrega.	420	PCT	6,38	2.679,60



121	<p>Presunto fatiado pré-cozido, a carne deve ser firme e úmida, mas não molhada; a gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes; o produto deverá estar acondicionado em embalagens de plástico de polietileno; a embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a nta 8 decreto 12486 de 20/10/78. validade de 02 meses a partir da data de fabricação, pacote com 1Kg. Deverá ser transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar embalado a , em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 02 (dois) dias após o processo.</p>	585	KG	25,81	15.098,85
122	<p>Queijo tipo "mussarela" fatiado; produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácido, textura firme e sem buracos; a embalagem do produto deve ter o selo do serviço de inspeção federal (s.i.f.), conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem; validade de 60 dias a partir da data de fabricação, pacote com 1Kg.</p>	585	KG	26,93	15.754,05
123	<p>Queijo tipo "parmesão" ralado, validade 06 meses, pacote com 100g.</p>	40	PCT	4,06	162,40



124	Queijo tipo "parmesão" ralado, validade 06 meses, pacote com 1kg.	20	PCT	45,60	912,00
125	Quirera de milho amarela ou canjiquinha amarela, de procedência nacional, em pacotes de 1 kg, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote.	120	KG	3,41	409,20
126	Repolho verde híbrido, aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	210	UND	2,59	543,90
127	Sagú de mandioca, embalagem de 500g.	60	KG	5,69	341,40
128	Sal refinado, iodado, procedência nacional, contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10 (dez) e máxima de 15 (quinze)mg de iodo por 1 (um) quilo de sal, de acordo com a legislação federal específica; na embalagem deverá estar declarada marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, lote, peso líquido e registro no órgão competente, pacotes de 1 Kg.	382	KG	1,99	760,18
129	Salgadinho de trigo no sabor pizza, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA (pacote com 210g).	210	PCT	3,43	720,30
130	Salgadinho de trigo sabor bacon, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA (pacote com 210g).	510	PCT	3,43	1.749,30



131	Salgadinho de trigo , sabor churrasco , embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA (pacote com 210g).	210	PCT	3,43	720,30
132	Salsicha de carne bovina e suína , preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, a embalagem intacta, que deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto, não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade, embalagem de 1Kg . Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue, em 02 (dois) dias após o processo.	452	KG	7,49	3.385,48
133	Salsinha (maço) deverá estar fresco e isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.	300	UND	1,89	567,00
134	Sorvete seco canudo, caixa com 50 unidades.	05	CX.	27,83	139,15
135	Tempero , tipo completo, sem pimenta, condimentado e concentrado, apresentação pó, aplicação uso culinário, embalagem de 1kg .	260	KG	7,31	1.900,60
136	Tomate nacional médio , sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	1.523	KG	3,89	5.924,47
137	Uva niágara sem danificações físicas, isentas de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, no ponto para consumo, madura e firme. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos que prejudiquem o consumo.	150	KG	7,29	1.093,50
138	Vagem , sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	220	KG	5,59	1.229,80
139	Vinagre de álcool, embalagem padronizada com 900 ml.	300	UND	1,85	555,00
TOTAL MÁXIMO ESTIMADO				R\$	478.615,49



2. DAS ENTREGAS DOS ITENS 35, 50, 70, 71, 83, 103, 104, 106, 121 e 132:

- 2.1 A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado e devidamente higienizado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária;
- 2.2 A empresa deverá entregar apenas o alimento aprovado na Análise das Amostras, respeitando exatamente a descrição de embalagem, tipo e marca aprovada pelo processo de análise de amostras. Não será aceito substituição de um produto por outro similar, apenas o cotado no pregão;
- 2.3 O caminhão, no momento do fornecimento, deve ser exclusivamente para transportar os produtos cárneos, não sendo permitido seu uso para outros fins durante o momento de entrega;
- 2.4 O peso dos produtos devem ser exatamente os solicitados no descritivo do item, tanto a para embalagem primária, quanto para secundária;
- 2.5 Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original;
- 2.6 No caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada sua substituição;
- 2.7 Os itens devem ser entregues de acordo com o cronograma;
- 2.8 Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos;
- 2.9 As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

3. DAS AMOSTRAS DOS ITENS 35, 50, 70, 71, 83, 103, 104, 106, 121 e 132:

- 3.1 A(s) empresa(s) vencedora(s), deverá(ão) apresentar 01 (uma) amostra do produto juntamente com a ficha técnica ou memorial descritivo de fabricação do produto em papel timbrado do fabricante, no prazo de até 03 (três) dias úteis, após a data do pregão;
- 3.2 As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Assistência Social e Habitação, à Rua Monte Castelo nº 209, Bairro Centro, CEP 88501-060, Lages/SC;
- 3.3 As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta contendo a identificação da empresa vencedora do item, para que a mesma seja inspecionada e verificado o atendimento às exigências do edital;
- 3.4 Sobre o parecer das amostras vencedoras:
 - 3.4.1 As amostras vencedoras serão analisadas pelo quadro técnico de nutricionistas do setor Secretaria de Assistência Social e Habitação;
 - 3.4.2 A análise será realizada de acordo com as especificações exigidas do produto, de acordo com o edital e legislação; Mesmo os produtos que atendam as especificações, poderão ser reprovados pelo teste de degustação realizado pelo quadro técnico de nutricionistas;
 - 3.4.3 O resultado da análise das amostras implicará na desclassificação da empresa;
 - 3.4.4 Os alimentos ficarão em poder da Secretaria de Assistência Social e Habitação até a homologação do processo, sendo que após este prazo será dado aos mesmos o destino que o Setor julgar ideal.