

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMBÓ GRANDE

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.º **4/2014**

O Prefeito Municipal de Timbó Grande, Estado de Santa Catarina, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO, tipo menor preço, por item, regida pela Lei Federal n.º. 8.666/93 e suas alterações, Lei n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, e que para tanto **estará recebendo os envelopes com a documentação e a proposta até às 09 nove horas** do dia 03 de fevereiro de 2014 no Departamento de Compras, sita á Rua Santa Cecília, 385, os envelopes contendo a DOCUMENTAÇÃO e as PROPOSTAS referentes ao presente Edital, cuja **abertura dar-se-á às 09:00 do dia 03/02/2014**

01 – OBJETO

Aquisição de diversos gêneros alimentícios, para alimentação escolar

Item	Quantidade	Unid	Nome do Material
1	1.000,000	KG	ABACAXI
2	600,000	KG	abobora (cambutia)
3	200,000	KG	Abobora amarela
4	200,000	KG	abobrinha
5	600,000	MA	Acelga
6	200,000	KG	achocolatado (emb. de 1 kg)
7	900,000	KG	AÇUCAR
8	100,000	KG	Aipim (macaxeira, mandioca)
9	2.000,000	pés	ALFACE
10	50,000	KG	ALHO
11	100,000	KG	AMENDOIN
12	25,000	KG	Amido de milho
13	200,000	KG	Apresuntado
14	1.100,000	KG	ARROZ
15	1.750,000	KG	banana catura
16	200,000	KG	Batata doce
17	1.000,000	KG	BATATA INGLESA
18	400,000	KG	BETERRABA
19	400,000	PCT	BOLACHA DOCE 800gr
20	100,000	Un	BOLACHA SALGADA 800GR
21	300,000	pés	brocolis
22	50,000	Un	CANELA PAU COM 20 GRAMAS
23	600,000	KG	Carne bovina em cubos (acem)
24	800,000	KG	CARNE MOIDA de boa qulidade
25	600,000	KG	carne suina de paleta
26	300,000	KG	Cebola branca
27	300,000	KG	CENOURA

28	60,000	Un	cereal infantil com 400 gramas
29	200,000	KG	CHUCHU
30	100,000	Un	coco ralado com 100 gramas
31	300,000	MA	couve
32	500,000	pés	Couve Flor
33	700,000	KG	COXA SOBRE COXA DE FRANGO
34	120,000	la	CREME DE LEITE com 200 grama
35	50,000	KG	doce de frutas
36	30,000	PT	doce de leite (emb. de 1 kg)
37	20,000	Un	Emustab potes com 200 gramas
38	10,000	la	ERVILHA com 200 grama
39	300,000	MA	espinafre
40	300,000	Un	extrato de tomate com 840gr
41	250,000	KG	FARINHA DE BIJU
42	100,000	KG	Farinha de mandioca torrada (tipo biju)
43	600,000	KG	Farinha de Trigo
44	300,000	KG	Feijão Preto
45	50,000	Un	FERMENTO BIOLOGICO COM 500 GRAMAS
46	60,000	Un	fermento quimico com 250 gr
47	600,000	Un	frango inteiro
48	400,000	KG	FUBA
49	100,000	Un	Gelatina em pó com 30 gramas
50	200,000	KG	KIWI
51	1.600,000	KG	laranja pera
52	250,000	Un	LEITE CONDENSADO com 395 gr
53	600,000	Un	leite em pó (emb. 400 g)
54	800,000	LT	LEITE INTEGRAL liquido
55	1.000,000	KG	MAÇÃ
56	400,000	PCT	Macarrão parafuso
57	100,000	KG	Macarrão tipo espaguete
58	1.300,000	KG	MAMÃO
59	60,000	PT	margarina (embalagem de 500G)
60	600,000	KG	Melancia
61	150,000	KG	Milho para canjica
62	100,000	KG	milho para pipoca
63	10,000	Un	MILHO VERDE com 200 grama
64	150,000	KG	mistura em pó para pudim
65	1.000,000	KG	Moranquinho
66	300,000	la	Oleo de Soja com 900 ml
67	4,000	KG	Oregano
68	200,000	DZ	OVOS
69	400,000	KG	pepino
70	150,000	KG	pera
71	70,000	Un	PIMENTA
72	50,000	KG	Pó p/ preparo de bebida Láctea sabor Chocolate
73	50,000	KG	Pó para preparo de bebida láctea sabor morango
74	200,000	Cx	Preparo para chá com 40 gramas

75	100,000	KG	Queijo mussarela
76	250,000	KG	QUIRERA
77	800,000	KG	Repolho Branco
78	200,000	KG	Repolho Roxo
79	200,000	MA	Rucula
80	150,000	Un	sagu 500 gramas
81	60,000	KG	SAL
82	400,000	KG	SALSICHA
83	100,000	Un	sardinha com com 130 gr
84	800,000	KG	Tangerina
85	300,000	MA	TEMPERO VERDE
86	800,000	KG	TOMATE
87	200,000	KG	Vagem
88	100,000	LT	VINAGRE

02 – DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

A proposta e os documentos exigidos deverão ser entregues e protocolados no departamento de Compras da Prefeitura Municipal, sito na Rua Santa Cecília, nº 385, em envelopes lacrados e indevassáveis, com a seguinte inscrição;

- a) Razão Social da empresa Licitante;
- b) Prefeitura Municipal de Timbó Grande – SC;
- c) Edital de PREGÃO PRESENCIAL N. :4/2014 e,
- d) Denominação do envelope: (n. °. 01 – Proposta n. °. 02 - Documentação).

03 – DO CREDENCIAMENTO

3.1 - O credenciamento dar-se-á até as 09 nove horas do dia 03 de fevereiro de 2014, com documento que comprove a existência dos necessários poderes para representar a empresa, formular propostas verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, acompanhado de sua Cédula de Identidade ou documento equivalente, para conferência dos dados com aqueles informados no documento de credenciamento.

3.2 –A documentação referente ao credenciamento deverá ser apresentada fora dos envelopes Proposta e Documentação.

3.3 - O credenciamento do representante da licitante deverá ser efetuado da seguinte forma:

1. No caso do representante ser sócio ou diretor da empresa, o mesmo deverá apresentar o Ato Constitutivo, Contrato Social e se houver as alterações contratuais ou Estatuto da mesma.
2. Caso o representante não seja sócio ou diretor, o seu credenciamento far-se-á através de instrumento público ou particular com assinaturas reconhecidas em cartório.

3.3 Declaração sob penas da Lei Complementar 123 de 14/12/2006, que cumprem os requisitos legais para qualificação como micro empresa ou empresa de pequeno porte. Ou certidão expedida pela Junta Comercial nos termos da Instrução Normativa do DNRC 103/2007. (quando for o caso)

04 – DA PROPOSTA

4.1 - A proposta deverá obedecer rigorosamente os termos deste Edital, não sendo consideradas aquelas que apresentarem produtos diferentes dos solicitados ou fizerem referências a propostas de concorrentes, implicando em sua imediata rejeição.

4.2 - A proposta deverá ser elaborada de acordo com as diretrizes estabelecidas neste Edital, com as especificações do produto, sua marca e que atendam ao objeto da licitação, **seus preços unitários em algarismos**, já incluídos, nos mesmos, todos os impostos, seguros, fretes e demais necessários ao fornecimento dos bens licitados.

4.3 - A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via de igual teor, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente assinada pelo representante legal da empresa, devendo contar as seguintes informações:

- Razão Social da empresa, endereços e n.º do CNPJ da proponente;
- Valor Unitário por item, discriminados o valor total, em moeda corrente nacional, sendo admitidas apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula, onde estejam incluídas todas as despesas com impostos, seguros, fretes e demais necessários ao fornecimento dos bens licitados.

4.4 - Será desclassificada a proposta desconforme com as diretrizes e especificações prescritas neste Edital, ou cujos preços sejam inexequíveis ou excessivos.

4.5 – A validade da Proposta é de 60 (sessenta) dias, o qual será contado a partir da data da sessão de abertura dos envelopes propostas. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento.

05– DA HABILITAÇÃO

5.1 - A Documentação deverá ser apresentada no ENVELOPE N.º 02, em 01 (uma) vias, original ou cópia autenticada em cartório, devendo constar os seguintes documentos de habilitação:

5.3 – Habilitação Jurídica:

5.3.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual; ou,

5.3.2 Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus atuais administradores; ou,

5.3.3 Registro do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada de prova da administração em exercício, com as alterações; ou,

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

5.3.5 No caso de empresa individual, o registro comercial, ou o Contrato Social deverá estar em conformidade com o Novo Código Civil Brasileiro.

5.4 – Habilitação Fiscal e trabalhista:

5.4.1 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal e Estadual em vigência;

- 5.4.2 – Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- 5.4.3 – Prova de Regularidade com o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS.
- 5.4.4 – Certidão negativa de débitos e certidão de regularidade fiscal junto a Prefeitura Municipal ou da forma que a legislação dos Municípios exigir, em vigência.
- 5.4.5 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhista.
- 5.4.6 Declaração do licitante que cumpre o art 7º inciso XXXIII da Constituição Federal, assinada pelo representante legal da empresa.

5.5 – Habilitação Econômica e Financeira

5.5.1 Certidão Negativa de Falência e Concordata, em vigor expedida pelo distribuidor da sede da pessoa Jurídica.

5.6 Os documentos expedidos pela Internet deverão ser originais, vedada à cópia fotostática.

5.7 As cópias reprográficas dos documentos poderão ser autenticadas pelo servidor responsável, a partir do original.

5.8 Nenhuma pessoa física na condição de Empreendedor Individual ou Jurídica poderá representar mais de um licitante.

5.9 A proponente que for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que apresentar algum documento quanto a regularidade fiscal com restrições, deverá obrigatoriamente apresentar Declaração de que cumpre com habilitação, com exceção do artigo 43 da LC 123/06, no ato do credenciamento, sob pena de preclusão dos direitos estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006.

5.10 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. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, às **MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. A não-regularização da documentação, no prazo previsto neste *item*, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no **artigo 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993**, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

5.11 Os fornecedores participante desta licitação, deverão apresentar declaração, devidamente assinada pelo representante legal da empresa, sob penalidade cabíveis de que:

5.11.1 Os documentos que compõe o edital foram colocados à disposição e tomou conhecimento de todas as informações, condições locais e grau de dificuldade dos serviços a serem executados, dando concordância as condições desta licitação de pregão presencial, sem restrições de qualquer natureza, de que, vencedor desta licitação, executará os serviços objeto desta licitação, pelo preço proposto e de acordo com as normas deste certame licitatório;

5.11.2 que não se encontra declarada inidônea para licitar ou contratar com órgão da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal;

5.11.3 declara de que não existe em seu quadro de empregados, servidores públicos exercendo funções de gerencia, administração ou tomada de decisão;

5.11.4 Declara a inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação na forma do art .32 § 2º, da lei 8.666/93.

5.12 O envelope de documentação deste pregão que não for aberto será devolvido para a empresa, no final da sessão.

6- DA PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.1 Nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

6.2 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço.

6.3 No caso de empate entre duas ou mais propostas proceder-se-á da seguinte forma:

a. A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

b. Não ocorrendo a contratação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma da alínea “a” do subitem 6.3, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 6.2 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

c. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.2 deste Edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que, primeiro, poderá apresentar melhor oferta.

6.4 Na hipótese da não contratação nos termos previstos na alínea “a” do subitem 12.26.3, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.5 O disposto no subitem 6.3 e suas alíneas somente se aplicarão quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

6.6 A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

6.7 A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, de acordo com o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.7.1 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, à mesma, o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais Certidões Negativas ou Positivas com efeito de Certidão Negativa.

6.7.2 Entende-se o termo “declarado vencedor” de que trata a cláusula anterior, o momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

6.7.3 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 6.7.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

6.8 - A empresa que não comprovar a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no ato de credenciamento, conforme o subitem 6.1 deste Edital, não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006.

07 – DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO E JULGAMENTO

7.1 - No dia, hora e local designado neste edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro receberá, em envelopes distintos, devidamente identificados, lacrados e protocolizados, os documentos exigidos para a habilitação e as propostas.

7.2 – Havendo remessa via postal dos envelopes, a licitante não credenciada pessoalmente, não poderá participar da fase dos lances, permanecendo a sua proposta escrita.

7.3 - Em nenhuma hipótese serão recebidas documentação e propostas fora do prazo estabelecido neste edital.

7.4 – Verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, o Pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.

7.5 – Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no item anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

7.6 – Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos preços.

7.7 – Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

7.8 – O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

7.9 – É vedado à oferta de lance com vista ao empate.

7.10 – A desistência em apresentar lance, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeitos de ordenação das propostas.

7.11 – Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.12 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

7.13 – Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.14 – Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

7.15 – Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

7.16 – Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

7.17 – Nas situações previstas nos itens 7.11, 7.13 e 7.16, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

7.18 – Serão inabilitados os licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no item 5 deste Edital.

7.19 – Não serão motivos de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o atendimento da proposta, que não venham causar prejuízo a administração e nem firam os direitos dos demais licitantes.

7.20 - A data a ser considerada para a análise das condições de habilitação, na hipótese de haver outras sessões, será aquela estipulada para o recebimento dos envelopes, devendo, contudo, ser sanadas, anteriormente à contratação, quaisquer irregularidades a elas referentes, que se apresentarem após aquela data.

7.21 – 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 habilitação e dos recursos interpostos.

08 – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O critério para julgamento das propostas será o de MENOR PREÇO TOTAL POR ÍTEM, desde que atendidas as especificações constantes deste Edital.

09 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

9.1 Decairá do direito de impugnar os termos desta licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de propostas conforme art. 41, § 2º da Lei nº. 8.666/93, hipótese que tal comunicação posterior não terá efeito de recurso.

9.2 As medidas referidas no subitem 9.1. poderão ser formalizadas por meio de requerimento, devidamente protocolado no Paço municipal, em horário de expediente, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entendem viciarem o mesmo.

9.3 As razões da impugnação somente serão recebidas mediante protocolo, ressaltando que não serão aceitas

impugnações por meio eletrônico (e-mail, fax)

9.4 A decisão sobre o pedido de providências ou de impugnação será proferida pelo Pregoeiro, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data do recebimento da

petição, por parte da autoridade referida, sobre a impugnação imposta, que, além de comportar divulgação, deverá também ser juntada aos autos do PREGÃO e divulgada no mural oficial da Prefeitura (Mural Público).

9.5 Quando acolhida a petição contra este Edital, será designada nova data para a realização deste Pregão.

10 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1 - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.

10.2 – Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

10.3 – A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito do recurso,.

10.4 - O recurso contra decisão do pregoeiro não terá efeito suspensivo;

10.5 – O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

10.6 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará a adjudicação para determinar a contratação.

10.7 Constarão da ata do PREGÃO a ser assinada pelo Pregoeiro, pelos membros da equipe de apoio e pelos licitantes presentes que desejarem os fatos que ocorrerem na sessão pública, os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes dos respectivos licitantes, as justificativas das eventuais declarações de inaceitabilidade e desclassificação de propostas, bem como da inabilitação e os fundamentos da adjudicação feitos pelo Pregoeiro.

11 – DAS PENALIDADES

11.1 – Se o licitante vencedor descumprir as condições deste Pregão ficará sujeito às penalidades estabelecidas nas Leis n.º 10.520/02 e 8.666/93.

11.2 – Nos termos do artigo 87 da Lei 8.666/93, pela inexecução total ou parcial deste Pregão, a Prefeitura Municipal de Timbó Grande – SC, poderá aplicar à empresa vencedora, as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

11.3 – Nos termos do artigo 7º da Lei n.º 10.520/02, se o licitante, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.4 – As penalidades serão obrigatoriamente registradas no sistema de Registro de Cadastro do Município, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

11.5 – Nenhum pagamento será processado à proponente penalizada, sem que antes, este tenha pagado ou lhe seja relevada a multa imposta.

12- DOS RECURSOS FINANCEIROS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do presente Processo Licitatório correrão à conta do Orçamento Municipal para o exercício de 2013 no seguinte órgão:

Aplicação de Recursos

2.011.3390.00 - 60 - 69/2014 - Manutenção da Merenda Escolar 2.011.3390.00 - 1 - 68/2014 - Manutenção da Merenda Escolar 2.017.3390.00 - 1 - 123/2014 - Manutenção Ensino Infantil

13 –DA CONTRATAÇÃO;

13.1 – A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura do contrato conforme Termo em anexo.

13.2 – A empresa se obriga a manter a habilitação durante todo o contrato sendo requisito para assinatura do contrato.

13.3 – A adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias ocorridos contando da data da homologação, comparecer com a devida documentação no departamento de compra da Prefeitura Municipal de Timbó Grande – SC com endereço indicado no *cupu* deste certame para assinar o termo de Contrato. Caso a licitante vencedora recuse-se, injustificadamente, a assinar, no prazo e condições estabelecidas o Termo de contrato, a licitante subsequente na ordem de classificação, será realizada nova Sessão Pública, retomando se a fase de habilitação, sem prejuízo de que o pregoeiro negocie, diretamente, com o proponente para que seja obtido preço melhor.

13.4 – A contratação será celebrada após a data da assinatura até 31 de dezembro de 2014, para a prestação de serviço ou aquisição de produtos, elencada no certame.

14 DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

14.1 A CONTRATADA assumirá responsabilidade pela entrega do objeto, bem como por quaisquer danos decorrente da entrega, causada à esta Municipalidade ou à terceiros.

14.2 A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão do contrato por não cumprimento do mesmo.

14.3 A CONTRATADA, assumirá integralmente a responsabilidade quanto aos encargos trabalhista e sociais decorrente da execução dos serviços.

15 DA OBRIGAÇÃO DO MUNICÍPIO

15.1 O Município ficará obrigado a:

- a) promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização do serviço prestado, sob os aspectos quantitativos e qualificativos, anotando em registro próprias falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada.
- b) efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com as condições estabelecidas neste edital.

17 DA VIGÊNCIA

Terá vigência até 31 de dezembro de 2014.

17. DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO

17.1 - O não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas e condições estabelecidas neste Edital e no Contrato, por parte da licitante vencedora, assegura ao município o direito de rescindir o contrato, mediante notificação através de ofício, entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem ônus de qualquer espécie para a Administração e sem prejuízo do disposto no item 16, deste edital.

17.2 - O Contrato poderá ser rescindido, ainda, nas seguintes modalidades, sem prejuízo do disposto no art 78 da Lei n 8.666/93 e alterações posteriores;

18 DA FORMA DE ENTREGA DO OBJETO

Os bens licitados serão entregues a licitante pelo valor aprovado no processo, sendo proibida a cobrança de qualquer outra despesa que venha a interferir no valor licitado e aprovado, no prazo de até 03 (três) dias da data de solicitação por parte desta Municipalidade. As solicitações serão realizadas de acordo com as necessidades e serão emitidas pelo Departamento de Compras, ligado a Secretaria Municipal de Administração.

19 – DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE

19.1 O pagamento do objeto do Pregão Presencial n.º 4/2014 de 21 de Janeiro de 2014, será efetuado no prazo de até 30 dias após a entrega dos produtos com o atestado de recebimento por funcionário capacitado e com as Notas Fiscais devidamente processadas junto à Contadoria Municipal.

19.2 Não Haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto quando estiver em conformidade com art 65 da Lei N. 8.666, de 21 de junho de 1993.

20 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 – A presente licitação não importa necessariamente em contratação. Podendo O Prefeito Municipal até a ordem de fornecimento do objeto da Licitação, desqualificar, por despacho fundamentado, qualquer licitante, sem direito a indenização ou ressarcimento, se tiver conhecimento de qualquer ato ou fato anterior ou posterior ao julgamento deste Processo Licitatório, que desabone a sua idoneidade.

20.2 – O Prefeito Municipal reserva-se o direito de anular ou revogar a presente licitação, nos casos previstos em Lei, ou de homologar o seu objeto no todo ou em parte, por conveniência administrativa, técnica ou financeira, sem que, com isso caiba aos proponentes o direito de indenização ou reclamação de qualquer natureza.

20.3 – É fundamental a presença do licitante ou de seu representante, para o exercício dos direitos de ofertar lances e manifestar intenção de recorrer.

20.4 – Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município de Timbó Grande-SC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

20.5 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

20.6 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

20.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

20.8 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação / inabilitação.

20.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

20.10 As normas que disciplinam este **Pregão Presencial** serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

20.11 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Mural Público da Prefeitura de Timbó Grande-SC.

20.12 A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

20.13 A licitação não implica proposta de contrato por parte do **MUNICÍPIO**. Até a assinatura do Contrato poderá o licitante vencedor ser excluído da licitação, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se o Secretário de Administração e Finanças do **MUNICÍPIO** tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento desta licitação, que desabone a sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa.

20.14 As reclamações referentes à documentação e às proposta deverão ser feita no momento de sua abertura, respectivamente, no final de cada sessão pública, quando serão registrada em ata, sendo vedada a qualquer licitante observações ou reclamações posteriores, a este respeito.

20.15 A apresentação da proposta implica para a licitante a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste edital, sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.16 Os casos omissos serão dirimidos pelo Pregoeiro, com observância da legislação regedora, em especial a lei 10.520/2002 em conformidade a lei 8.666/93.

20.17 Fica reservado ao Prefeito Municipal de Timbó Grande /SC, o direito de revogar ou anular parcial ou totalmente o presente Pregão, sem qualquer direito de indenização aos licitantes. Após a declaração de vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto licitado, que posteriormente será submetido à homologação pelo Prefeito Municipal.

20.18 – Maiores informações e cópia do Edital poderão ser obtidas junto ao Departamento de Compras da Municipalidade, sito á Rua Santa Cecília, nº 385, fone 0xx49-3252 1278, em horário de expediente.

Todas as controvérsias ou reclames relativos ao presente processo licitatorio serão resolvidos pela Comissão, Administrativamente, ou no Foro da Comarca de Santa Cecília – SC, se for o caso.

Timbó Grande – SC, 21 de Janeiro de 2014

Almir Fernandes
Prefeito Municipal

**CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A
PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMBÓ GRANDE, E A EMPRESA**
NomeContratado

CONTRATO N° NumContrato
PROCESSO LICITATÓRIO N° 4/2014

A Prefeitura Municipal de Timbó Grande, Pessoa Jurídica de Direito Publico interno, inscrito no CPJ sob o n° 78.497.492/0001-60, situada na rua Santa Cecília n° 385, Centro, município de Timbó Grande, estado de Santa Catarina, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. Almir Fernandes, a seguir denominada **Contratante**, e empresa NomeContratado, Pessoa Jurídica de Direito Privado, sita a rua EnderecoContratado, cidade de CidadeContratado, estado EstadoContratado, inscrito sob CNPJ n° CNPJContratado neste ato representado por seu diretor, Sr.----- (ou representante Legal) a seguir denominada **Contratada**, acórdão e ajustam firmar o presente contrato nos termos da Lei n° 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e legislação pertinente, assim com pelas condições do Edital de Licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL n° 4/2014, pelas clausulas a seguir expressas , definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes,

CLAUSULA PRIMEIRA – OBJETO

ObjetoContrato

PARAGRAFO SEGUNDO – Integram e completam o presente termo contratual, para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições expressas no Edital de Licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL n° 4/2014, juntamente com seus anexos e a proposta da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR CONTRATUAL

Pela aquisição do objeto contratado, a CONTRATANTE, pagará a **CONTRATADA**, o valor de R\$ ValorContrato ValorContratoExtenso

PARAGRAFO ÚNICO – No valor estão incluídas todas as despesas necessárias para a sua aquisição, incluindo encargos trabalhista e demais tributos que venham a incidir sobre o objeto deste termo contratual.

CLÁUSULA TERCEIRA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

A **CONTRATANTE** efetuará os pagamentos da seguintes maneira:
FormaPgContrato

CLÁUSULA QUARTA – RECURSOS FINANCEIRO

Os pagamentos decorrentes do objeto do presente contrato correrão por conta dos seguintes recursos : 2.011.3390.00 - 60 - 69/2014 - Manutenção da Merenda Escolar 2.011.3390.00 - 1 - 68/2014 - Manutenção da Merenda Escolar 2.017.3390.00 - 1 - 123/2014 - Manutenção Ensino Infantil

CLÁUSULA QUINTA – CRITÉRIO DE REAJUSTE

O preço ora contratado o objeto da presente licitação

CLÁUSULA SEXTA – PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

A **CONTRATADA** deverá entregar o objeto ora contratado imediatamente, até o local determinado pelo Dpto. Compras

PARAGRAFO ÚNICO – O transportes do objeto contratado até o município de Timbó Grande é de responsabilidade da empresa Contratada, assim como também eventuais acidentes, danos ou prejuízos que qualquer titulo possam ser causados ao meio ambiente e/ou a terceiros, em decorrência do referido transporte, responde por si e por seus sucessores

CLÁUSULA SÉTIMA – DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Constituem direitos da **CONTRATANTE** , receber o objeto deste contrato, nas condições avençadas, e da **CONTRATADA**, perceber o valor ajustado na forma e prazo convencionados.

PARAGRAFO PRIMEIRO – Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- a) Efetuar o pagamento na forma e prazos ajustados;

- b) Dar a **CONTRATADA** condições necessárias à regular a execução do contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Constituem obrigação da **CONTRATADA**;

- a) Efetuar entrega do objeto deste contrato na forma e condições avençadas;
b) Atender à legislação vigente, no que diz respeito aos encargos trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais, decorrentes da execução do presente contrato
c) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação
d) Responsabilizar-se pela boa qualidade do objeto adquirido em virtude deste contrato, oferecendo, em função disso garantia total do equipamento, na forma e pelos prazos legalmente previstos;
e) Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do contrato, documentos que comprove estar cumprindo a legislação em vigor quando às obrigações assumidas na licitação em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.
f) Dar garantia total do equipamento de no mínimo 12 (doze) meses livre de Kilometragem de acordo com as especificação do fabricante

CLÁUSULA OITAVA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLENTO CONTRATUAL

Pela inexecução total ou parcial do contrato, a **CONTRATENTE** poderá garantir a previa defesa, aplicar à **CONTRATADA** as sanções previstas no artigo 87 da Lei nº 8.666/93; sendo que em caso de multa esta corresponderá a 10% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato.

CLÁUSULA NONA – RECISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido caso ocorra infração a quaisquer das cláusulas deste contrato e/ou quaisquer dos fatos previsto nos inciso I a XII e XVII do artigo 78 e seguinte da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente instrumento contratual rege-se pelas disposição expressas na Lei 8.666/9, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, e pelos preceitos de direito Público, aplicando-se-lhe supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – TRANSMIÇÃO DE DOCUMENTOS

A troca eventual de documentos e cartas entre o **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**, será feita através de protocolo. Nenhuma outra será considerada como prova de entrega de documentos ou cartas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VIGÊNCIA

A vigência da contratação do objeto da presente licitação será até 31 de dezembro de 2014.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos à Luz da Leib nº 8.666/93 e suas alterações e dos Princípios Gerais de Direito

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Santa Cecília para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente contrato.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, por si e seus sucessores, em duas vias iguais, e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

1ª _____
CPF Nº _____

2ª _____
CPF Nº _____

Timbó Grande/SC. Data Extenso Assinatura.

ESPECIFICAÇÃO MERENDA ESCOLAR – 2014

Timbó Grande SC, 2013.

ITEM	PRODUTOS	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÕES
01	Achocolatado em Pó Instantâneo	400 KG	<p>ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM 8 VITAMINAS. COM DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 KG = 8LITROS.</p> <p>INGREDIENTES: AÇÚCAR CRISTAL, CACAU EM PÓ LECITINADO, SAL REFINADO, MISTURA MÍNERO-VITAMÍNICA (VITAMINA C, NIACINAMIDA, VITAMINA B6, B2, B1, A, ÁCIDO FÓLICO E VITAMINA B12). DEVERÁ APRESENTAR CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL E FICHA TÉCNICA DO PRODUTO ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p> <p><u>PRAZO DE VALIDADE:</u> MÍNIMO 10 MESES.</p> <p><u>EMBALAGEM COMPRA:</u> EM SACO DE POLIETILENO LEITOSO DE 1 KG</p>
02	Abacaxi	1000 KG	<p>ABACAXI ORIGINARIO DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR</p> <p>CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O</p>

			CONSUMO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS.
03	Abóbora Cambutia	600 KG	ABOBORA MADURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, TENRA, COR UNIFORME E COM BRILHO, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, SEM FERIMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS.
04	Abóbora Amarela	200 KG	ABOBORA MADURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, TENRA, COR UNIFORME E COM BRILHO, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, SEM FERIMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS.
05	Abobrinha	200 KG	ABOBRINHA LISA COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME. ISENTA DE ENFERMIDADES FÍSICAS E MECÂNICAS. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, BOLORES, PERFURAÇÕES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS. DE COLHEITA RECENTE.
06	Acelga	600 UNI	ACELGA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FOLHAS FRESCAS, SAUDÁVEIS, BRILHANTES, FIRMES E VIÇOSAS. TAMANHO UNIFORME. SEM DEFEITOS, SUJEIRAS, LARVAS OU PARASITAS.

07	<i>Açúcar</i>	900 KG	AÇÚCAR REFINADO, PROCESSADO DA CANA-DE-AÇÚCAR, COM MOAGEM REFINADA. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA, MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. <u>EMBALAGEM:</u> DEVE ESTAR INTACTA, EM PACOTES DE 1 KG E 5 KG.
08	Aipim (macaxeira, mandioca).	100 KG	AIPIM DESCASCADO, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. <u>EMBALAGEM:</u> 3 KG
09	Alface Lisa ou Crespa	2000 UNI	ALFACE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FOLHAS FRESCAS, SAUDÁVEIS, BRILHANTES, FIRMES E VIÇOSAS. TAMANHO UNIFORME. SEM DEFEITOS, SUJEIRAS, LARVAS OU PARASITAS.
10	Alho	50 KG	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G. ALHO IN NATURA, CABEÇAS INTEIRAS, DENTES GRANDES E UNIFORMES.
11	Amendoim	100 KG	AMENDOIM DE PRIMEIRA QUALIDADE, CRU, TIPO 1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G.
			AMIDO DE MILHO. EM

12	Amido de Milho	25 KG	EMBALAGENS DE 1 KG. PRODUTO DE BOA QUALIDADE.
13	Apresentado	200 KG	APRESUNTADO: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE CARNE BOVINA MISTA, RESFRIADA, APRESENTADO EM PEÇAS, SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDO PELA ANVISA/MS PARA ESTE PRODUTO.
14	Arroz	1100 KG	ARROZ PARBOILIZADO LONGO, GRUPO POLIDO, CLASSE: LONGO FINO - TIPO 1. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES. <u>EMBALAGEM:</u> ACONDICIONADA EM PACOTES DE 5KG.
15	Banana Caturra	1750 KG	BANANA ORIGINARIO DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O CONSUMO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS.
16	Batata Doce	200 KG	BATATA DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FRESCA, COMPACTA E

			FIRME. SEM LESÕES, CORTES E DANOS FÍSICOS.
17	Batata Inglesa	1000 KG	BATATA BENEFICIADA LISA, ESPECIAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, ESTAR FRESCA, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES, CORTES E DANOS FÍSICO, TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR.
18	Beterraba	400 KG	BETERRABA, COM FOLHAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.
19	Biscoito Doce Tipo Maria	400 KG	BOLACHA MARIA: PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÂS E LIMPAS, SEM CORANTE E ISENTA DE MATERIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E SAL. DEVE CONTER GLÚTEN. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (PROTETORA) DEVE REVESTIR 400G OU 800G DE BISCOITO. VALIDADE: MINIMA DE NOVE (9) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUE NÃO PODERA SER SUPERIOR A QUINZE (15) DIAS DA DATA DE ENTREGA.

20	Biscoito Salgado tipo Cream Cracker	100 KG	<p>BOLACHA SALGADA: PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÂS E LIMPAS, SEM CORANTE E ISENTA DE MATERIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MÁLTE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, FERMENTO, LEITE E SAL. APARENCIA: MASSA BEM ASSADA, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, COR CHEIRO E SABOR PROPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA (PROTETORA) DEVE REVESTIR 400G OU 800G DE BISCOITO. VALIDADE: MINIMA DE NOVE (9) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUE NÃO PODERA SER SUPERIOR A QUINZE (15) DIAS DA DATA DE ENTREGA.</p>
21	Brócolis	300 UNI	<p>BROCOLIS DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEIRA RECENTE, FRESCO, BEM DESENVOLVIDO, SEM DEFEITOS, COLORAÇÃO TOTALMENTE VERDE. SEM SUJEIRAS, PARASITAS OU LARVAS.</p>
22	Canela	50 PACOTES	<p>CANELA: CONDIMENTO DE CANELA EM RAMA A GRANEL. <u>EMBALAGEM</u>: DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 20G.</p>
23	Carne Bovina em Cubos (acém)	600 KG	<p>CARNE BOVINA RESFRIADA, CORTADA EM CUBOS PEQUENOS, SEM GORDURA APARENTE, SEGUIR OS</p>

			<p>PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA/MS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXÍCO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO MÁXIMO DE 3 KG POR EMBALAGEM. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO.</p>
24	Carne Bovina Moída	800 KG	<p>CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXÍCO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO MÁXIMO DE 2 KG POR EMBALAGEM. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO.</p>
23	Carne Suína (Paleta)	600 KG	<p>CARNE SUÍNA RESFRIADA, SEM GORDURA APARENTE, SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA/MS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXÍCO, LACRADO, RESISTENTE AO</p>

			TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO MAXIMO DE 3 KG POR EMBALAGEM. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO.
24	Cebola Branca	300 KG	CEBOLA BRANCA, NÃO BROTADA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS E FIRME, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.
25	Cereal Infantil	60 KG DE EMBALAGEM DE 400 G	CEREAL INFANTIL PARA COMPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA A PARTIR DO 8º MÊS, COM 9 VITAMINAS E UM TIPO DE FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. EM EMBALAGEM DE 400 G
26	Cenoura	300 KG	CENOURA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.
27	Chuchu	200 KG	CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.

28	Coco Ralado	100 PACOTES DE 100 G	COCO RALADO: PRODUTO DE BOA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, ISENTO DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS EM SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM DE 100 G, COM DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE APARENTE, O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERA TER DATA DE VALIDADE INFERIOR A 6 MESES.
29	Creme de Leite	120 CAIXAS	CREME DE LEITE: PRODUTO LACTEO RELATIVAMENTE RICO EM GORDURA RETIRADA DO LEITE POR PROCEDIMENTO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, ISENTA DE MATERIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM: CAIXA DE 200 G
30	Couve	300 MAÇOS	COUVE SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS, DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICO DA VARIEDADE.
31	Couve-flor	500 UNI	COUVE FLOR: CABEÇAS COMPACTAS, FECHADAS DE COR BRANCA OU CREME, SEM MANCHAS ESCURAS. ÓTIMA QUALIDADE, FIRME, INTACTO, SEM LESÕES OU SUJIDADES. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHO

			UNIFORME E TIPICO DA VARIEDADE.
--	--	--	------------------------------------

32	Doce de Fruta	50 KG	DOCES CREMOSOS SABORES VARIADOS, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÂS E LIMPAS, ISENTA DE MATERIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, <u>EMBALAGEM COMPRA:</u> EM POTE DE POLIETILENO DE 400G E 2 KG
33	Doce de Leite	30 KG	DOCES CREMOSOS DE LEITE, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMA SÂS E LIMPAS, ISENTA DE MATERIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, <u>EMBALAGEM COMPRA:</u> EM POTE DE POLIETILENO DE 400G E 2 KG
34	Emustab	20 POTES DE 200G	
35	Ervilha	10 KG	ERVILHA LATA DE 200 G E 2 KG, PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, E PRODUZIDA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, AMASSAMENTOS), BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E FABRICAÇÃO DE ATÉ 60

			DIAS DA ENTREGA.
36	Espinafre	300 MAÇO	ESPINAFRE DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FOLHAS FRESCAS, SAUDÁVEIS, FIRMES E VIÇOSAS. TAMANHO UNIFORME. SEM DEFEITOS, SUJEIRAS, LARVAS OU PARASITAS.
37	Extrato de tomate	300 LATAS DE 840 G CADA	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, ISENTO DE FERMENTAÇÕES. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODOR CARACTERISTICOS, CONSISTENCIA PASTOSA, EMBALADO EM LATAS COM PESO DE 840 G. VALIDADE MINIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS DA ENTREGA.
38	Farinha de Milho Torrada (tipo biju)	250 KG	FARINHA DE MILHO: TORRADA TIPO BIJU, DEVENDO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 500 G, COM VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES.
39	Farinha de Mandioca Torrada	100 KG	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA, DEVENDO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 500 G, COM VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES.

40	Farinha de Trigo	600 KG	<p>FARINHA DE TRIGO: ENRIQUECIDA COM FERRO E ACÍDO FÓLICO, TIPO ESPECIAL. OBTIDO DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE MATERIA TERROSA E PARASITA. NÃO PODENDO ESTAR UMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 5 KG, PRAZO MINIMO DE VALIDADE DE 4 MESES E DA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.</p>
41	Feijão Preto	300 KG	<p>FEIJÃO PRETO TIPO I, NATURAL, CONSTITUIDO DE NO MINIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES A VARIEDADE NO TAMANHO E COR. MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO COM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE COM PESO LIQUIDO DE 1 KG, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS IRFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI. PRAZO MINIMO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 DIAS.</p>
42	Fermento Biológico	50 UNI	<p>FERMENTO BIOLÓGICO DESIDRATADO INSTANTÂNEO. DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZODE VALIDADE MINIMO DE 3 MESES. <u>EMBALAGEM COMPRA:</u> SACO LAMINADO DE 500G</p>

43	Fermento em Pó Químico	60 UNI	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: COMPOSTO BASICAMENTE DE AMIDO DE MILHO OU FECULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E BICARBONATODESÓDIO. ISENTO DE MATERIA TERROSA DE PARASITAS, DE DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. APARENCIA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS.</p> <p><u>EMBALAGEM COMPRA:</u> POTE DE 100G, VALIDADE MINIMO DE NOVE (9) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO QUE NÃO PODERA SER SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p>
44	Frango Coxa e Sobre coxa	1300 KG	<p>CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA: CONGELADA COM ADIÇÃO DE AGUA DE NO MAXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS DE 5 kg E 10 KG. CONSTAR NO RÓTULO DATA DE EMBALAGEM/VALIDADE, PESO, SIF, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA.</p>
			FUBÁ MIMOSO DE MILHO

45	Fubá	400 KG	<p>AMARELO. ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO NAS PROPORÇÕES DETERMINADAS CONFORME LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA VIGENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUO E IMPUREZAS, BOLOR, OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO.</p> <p><u>EMBALAGEM:</u> DEVE ESTAR INTACTA, O PRODUTO ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO, TRANSPARENTE BEM VEDADO, EMBALAGEM DE 1KG E 5 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES.</p>
46	Gelatina	100 KG	GELATINA EM PÓ DE SABORES DIVERSOS.
47	Laranja Pêra	1600 KG	<p>LARANJA PÊRA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIGINARIO DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR</p> <p>CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O CONSUMO SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS.</p>

48	Leite Integral (Líquido)	800 CAIXAS DE 1 LITRO CADA	LEITE INTEGRAL EM CAIXAS DE 1 LITRO PRODUTO DE BOA QUALIDADE, DE PROCEDENCIA CONFIALVÉL.
49	Leite em pó	600 PACOTES DE 400 G CADA	LEITE EM PÓ INTEGRAL CONTENDO VITAMINAS A e D NA SUA COMPOSIÇÃO, LIVRE DE UMIDADE E FERMENTAÇÃO. APARENCIA: PÓ FINO, COR AMARELO CLARO, CHEIRO E SABOR PROPRIOS. DILUIÇÃO: 400G DO PRODUTO DEVEM RENDER MAIS DE 3 LITROS. <u>EMBALAGEM</u> EM PACOTES DE 400 GRAMAS DO PRODUTO E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.
50	Leite Condensado	250CAIXAS	LEITE CONDENSADO: COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇUCAR E LACTOSE. EMBALAGEM: CAIXA COM 395 G
51	Maça	1000 KG	MAÇA GALA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIGINARIO DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O CONSUMO. SEM LESÕES

			PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS.
52	Margarina	60 POTES DE 500 G CADA	MARGARINA SEM GORDURAS TRANS. ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇUCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. CREMOSA COM ADIÇÃO DE SAL, EMBALADA EM POTES PLÁSTICOS COM 500 G, NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, COM ROTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
53	Macarrão Tipo Espaguete	100 KG	MASSA SECA TIPO ESPAGUETE: COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATERIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO E PARASITAS. <u>EMBALAGEM COMPRA</u> : EM SACO DE POLIETILENO DE 500G OU 1KG. VALIDADE MINIMA DE NOVE (9) MESES, E FABRICAÇÃO DE ATÉ TRINTA (30) DIAS DA ENTREGA.
54	Macarrão Tipo Parafuso	400 KG	MASSA SECA TIPO PARAFUSO: COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATERIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO E

			PARASITAS. <u>EMBALAGEM COMPRA</u> : EM SACO DE POLIETILENO DE 500G OU 1KG. VALIDADE MINIMA DE NOVE (9) MESES, E FABRICAÇÃO DE ATÉ TRINTA (30) DIAS DA ENTREGA.
55	Mamão	900 KG	MAMÃO DE BOA QUALIDADE DESTINADA AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O CONSUMO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS.
56	Melancia	600 KG	MELANCIA DE BOA QUALIDADE DESTINADA AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O CONSUMO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU

			MECÂNICAS.
57	Milho para Canjica	150 KG	MILHO BRANCO PARA CANJICA: OBTIDO DE GRÃOS DE MILHO DE COR BRANCA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSENCIA DE UMIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, O PRODUTO ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES.
58	Milho Verde enlatado	10 KG	MILHO EM LATA DE 200 G E 2 KG, PREPARADA COM GRÃOS INTEIROS, SELECIONADOS, E PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, AMASSAMENTOS), BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E FABRICAÇÃO DE ATÉ 60 DIAS DA ENTREGA.
59	Milho para Pipoca	100 KG	MILHO PARA PIPOCA: TIPO I, O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU ODOR DESAGRADÁVEL. EMBALAGEM DE 500 G, TRANSPARENTE, DEVE ESTAR INTACTA, PRAZO DE

			VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES, O PRODUTO DEVERA APRESENTAR REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
60	Mistura em pó para Pudim	300 KG	MISTURA PARA PUDIM SABOR BAUNILHA, COCO, MORANGO E CHOCOLATE, CONTENDO LEITE NA FÓRMULA (não sendo necessária adição de leite, tendo como rendimento 40 porções de 100g). INGREDIENTES: AÇÚCAR REFINADO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AMIDO DE MILHO, AROMA NATURAL E CORANTE ARTIFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL E FICHA TÉCNICA DO PRODUTO ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 10 MESES. <u>EMBALAGEM COMPRA:</u> SACO DE POLIETILENO LEITOSO DE 1KG.
61	MORANGO	1000 KG	MORANGO DE BOA QUALIDADE DESTINADA AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O

			ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O CONSUMO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS.
62	Óleo de soja	300 UNI 900 ML	ÓLEO DE SOJA REFINADO, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. <u>EMBALAGEM</u> PADRONIZADA DE 900 ML.
63	Orégano	4 KG	OREGANO DESIDRATADO: COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 50 G A 200 G.
64	Ovo	200 DZ	OVO BRANCO OU VERMELHO DE GALINHA, MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS. ISENTOS DE SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. EMBALAGEM DE COMPRA: EM LAMINA DE PAPELÃO FORTE, INODORO, SECO E EM CAIXAS FECHADAS.
65	Pão Francês	2500 UNI	INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, SAL REFINADO E ÁGUA. VALIDADE: 1 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. FORNECIMENTO EM EMBALAGENS ADEQUADAS. TRANSPORTE EM CAIXAS DE POLIETILENO FORRADAS

			COM PAPEL DESCARTÁVEL BRANCO. UNIDADE DE 50 GRAMAS CADA.
66	Pepino	400 KG	PEPINO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.
67	Pêra	150 KG	PERA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIGINÁRIO DE PLANTA SÁDIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATUREZA TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O CONSUMO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS.
68	Pimentão	70 KG	PIMENTÃO SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.
69	Pó para preparo de bebida	75 KG	COMPOSTO LACTEO COM AÇUCAR, 3 CEREAIS (TRIGO, CEVADA E AVEIA E MALTE)

	Láctea sabor: Chocolate		SABOR CHOCOLATE. INGREDIENTES: AÇUCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESIDRATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, FLOCOS FINOS DE CEREAIS, FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ACIDO FÓLICO, CEVADA E AVEIA. EMBALAGEM: PACOTES COM 1KG. DEVERÁ APRESENTAR CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL E FICHA TÉCNICA DO PRODUTO ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES.
70	Pó para preparo de bebida Láctea sabor: Morango	75 KG	COMPOSTO LACTEO COM AÇUCAR, 3 CEREAIS (TRIGO, CÉVADA E AVEIA E POLPA DE MORANGO) SABOR MORANGO. INGREDIENTES: AÇUCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESIDRATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, FLOCOS FINOS DE CEREAIS, FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ACIDO FÓLICO, CEVADA E AVEIA. EMBALAGEM: PACOTES COM 1KG. DEVERÁ APRESENTAR CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL E FICHA TÉCNICA DO PRODUTO ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 12

			MESES.
71	Preparo para chá	200 CAIXAS DE 40 G CADA	CHÁ MATE BENEFICIADA, COMPOSTA DE FOLHAS DE ERVA-MATE TOSTADA PARA INFUSÃO, SEM CORANTE ARTIFICIAL, NO MÁXIMO 10% P/P DE UMIDADE. SABOR PÊSSEGO, MAÇÃ E CANELA. EMBALAGEM: CAIXAS COM 40 G 25 SAQUINHOS.
72	Queijo Mussarela	100 KG	QUEIJO MUSSARELA: QUEIJO TIPO MUSSARELA COM REGISTRO NO SIF, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO/CREME, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E RESFRIADO. O PRODUTO DEVERA SER ENTREGUE EM PEÇAS NA EMBALAGEM ORIGINAL.
73	Quirera	250 KG	QUIRERA DE MILHO AMARELO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS E IMPUREZAS, BOLOR, OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMO 30 DIAS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, O PRODUTO ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, EMBALAGEM DE 1KG E 5 KG.
74	Repolho Branco	800 KG	REPOLHO BRANCO, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR

			TIPOICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.
75	Repolho Roxo	200 KG	REPOLHO ROXO, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TIPOICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.
76	Rucula	200 MAÇO	RUCULA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FOLHAS FRESCAS, SAUDÁVEIS, FIRMES E VIÇOSAS. TAMANHO UNIFORME. SEM DEFEITOS, SUJEIRAS, LARVAS OU PARASITAS.
77	Sagu	150 KG	SAGU FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SÃ E LIMPA. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS LIVRE DE SUJIDADES E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM: 500 G
78	Sal	60 KG	SAL IODADO REFINADO, SERÁ OBRIGATÓRIA A ADIÇÃO DE SAIS DE IODO NÃO TÓXICO NA DOSAGEM MÍNIMA DE 10MG E MÁXIMA DE 15MG DE IODO POR 1KG DE SAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA. <u>EMBALAGEM COMPRA</u> : EM SACO DE PLIETILENO DE 1KG.
79	Salsicha	400 KG	SALSICHA TIPO VIENA. BOA QUALIDADE, CONTENDO NO MÁXIMO 2% DE AMIDO. CONTENDO NO RÓTULO IDENTIFICAÇÃO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE

			VALIDADE, PESO, SIF, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM EM PLÁSTICO DE POLIETILENO COM NO MÁXIMO 3 KG DO PRODUTO.
80	Sardinha em conserva – molho de tomate	100 LATAS	SARDINHA: PREPARDA COM SARDINHAS FRESCAS, LIMPAS, EVISCERADAS, DESCAMADAS, LIVRE DE NADADEIRAS, CONSERVADAS EM OLEO COMESTIVEL, COM SAL SUBMETIDO À PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA. NÃO PODERÁ CONTER COLORÍFICO E NA COMPOSIÇÃO DO MOLHO, O TOMATE DEVERÁ PARTICIPAR NO MÍNIMO NA PROPORÇÃO DE 30%. EMBALAGEM: LATA 130G
81	Tangerina	800 KG	TAMGERINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIGINARIO DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O CONSUMO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU

			MECÂNICAS. EMBALAGEM COMPRA: CAIXA OU KG
82	Tempero verde	300 MAÇO	TEMPERO VERDE: FRESCO, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES. SEM SUJIDADES, BOLORES, MANCHAS, FERRUGEM, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM MAÇOS.
83	Tomate	800 KG	TOMATE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE RACHADURAS. ASPECTO GLOBOSO, COM POLPA FIRME E INTACTA. COLORAÇÃO VERMELHA MISTA COM VERDE. SUPERFÍCIE LISA, SEM SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS.
84	Vagem	300 KG	VAGEM: SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.
85	Vinagre	100 UNI	VINAGRE: PRODUZIDO DA FERMENTAÇÃO DO VINHO BRANCO. PRODUTO TRANSLUCIDO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. <u>EMBALAGEM COMPRA:</u> EM FRASCO DE POLIETILENO DE 900 ML DEVIDAMENTE ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.
86	KIWI	200 KG	KIWI: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIGINÁRIO DE PLANTA SADA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA,

			ESTAR FRESCA TER ATINGIDO O GRAU MAXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR CARACTERISTICOS DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADA PARA O CONSUMO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS.
--	--	--	---

CONSIDERAÇÕES:

- Os produtos somente serão aceitos se estiverem em bom estado de conservação.
- Produtos secos serão pedidos mensalmente, frutas, verduras, legumes e frios semanalmente.
- A licitante vencedora ficará obrigada a entregar os produtos, nos preços e prazos estipulados, o entregador devera aguardar a conferencia dos produtos.