EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016 – MAT

O Município de Arroio Trinta, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 82.826.462/0001-27, representado neste ato pelo Prefeito Municipal o Sr. **ALCIDIR FELCHILCHER**, comunica aos interessados que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** visando à aquisição do objeto abaixo indicado. Os envelopes de proposta e documentação deverão ser entregues no Setor de Licitações, localizada na sede deste Município – Rua XV de Novembro nº 26, Centro, Arroio Trinta, SC. O credenciamento será feito até às **09h:00** do dia **19/05/2016** ou do primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente nesta data. A abertura da sessão **às 09h:30m** do mesmo dia. A presente licitação será do tipo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, consoante as condições estatuídas neste Edital, e será regida pela Lei Complementar 123/06, Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como pela Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores nos casos omissos.

**1** - **DO OBJETO**

* 1. O presente pregão tem como objeto AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PARA OS MESES DE MAIO A DEZEMBRO DE 2016

1.1.1 – Especificação dos itens no Anexo **VI, págs. 15 a 38,** deste Edital.

* 1. - Condições para entrega dos objetos deste Edital:

1.2.1 - As entregas deverão ser feitas pelas empresas vencedoras na Escola Municipal Prof.ª Jacy Falchetti e no Centro Municipal de Educação Infantil Profª Fabiana Nunes Possato, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, conforme **Anexo VII**

1.2.2 – As notas fiscais deverão ser emitidas conforme Pré empenho emitido pela Prefeitura Municipal e enviado para as empresas.

1.2.3 – Quando da emissão das notas fiscais, as empresas deverão citar no corpo da nota (complemento) o número do Pré empenho o qual foi fornecido às empresas.

1.2.4 – Todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e outros, correrão por conta da(s) proponente(s) vencedora(s);

1.2.5 - Todos os proponentes deverão anexar às propostas, a marca comercial dos itens cotados, para posterior conferência quando da entrega da mercadoria;

1.2.6 – As empresas interessadas em participar deste certame deverão trazer a proposta de preços salva em um Pen Drive ou CD, pois a mesma será transportada para o Sistema de Compras.

1.2.6.1 – O CD ou Pen Drive será devolvido ao Sr. Licitante este assim desejando.  
 1.2.6.2 – Uma via impressa da proposta, assinada e carimbada com carimbo CNPJ da Empresa ou outro carimbo de identificação, deve integrar o envelope da proposta

1.2.7 - Caso algum item não possa ser cotado, ou não havendo interesse por parte da empresa, favor mantê-lo na relação e deixá-lo em branco.

2 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 – Poderão participar deste certame empresas que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e cujo ramo de atividade seja pertinente e compatível com o objeto da presente licitação.

2.1.1 –Não será permitida a contratação de terceiros para a referida prestação de serviços.

2.2 – Não poderão participar, direta ou indiretamente da licitação:

2.2.1 – Empresas que não atenderem às condições deste Edital;

2.2.2 – Empresas que tenham como sócio(s), servidor(es) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

2.2.3 – Empresas que estejam sob falência ou Concordata ou que incidam em proibição legal de contratar com a Administração Pública;

2.2.4 – Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, sob pena de incidir no previsto no Parágrafo único do Art. 97 da Lei de Licitações, ou tenham sido suspensas de participar e impedidas de contratar com o Município de Arroio Trinta.

2.3 – A participação na licitação implica na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdo deste Edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

2.4 – DA PARTICIPAÇÃO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROENPREENDEDOR INDIVIDUAL.

2.4.1 – As microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual que quiserem participar deste certame usufruindo os benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão observar o disposto nos subitens seguintes.

2.4.2 – A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada, mediante apresentação da seguinte documentação:

2.4.2.1 – Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa. As sociedades simples, que não registram seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento nas hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006. A Certidão deve estar atualizada.

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

2.4.3 – A condição de microempreendedor individual, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada, mediante apresentação da seguinte documentação:

2.4.3.1 – Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCEI, disponibilizado no Portal de Microempreendedor ([www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br/)).

2.4.4 – Os documentos para fins de comprovação da condição de microempresa e empresa de pequeno porte deverão ser apresentados FORA DOS ENVELOPES, no ato de CREDENCIAMENTO das empresas participantes.

2.4.5 – A empresa que não comprovar a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar 123/2006.

**3** - **DO CREDENCIAMENTO**

3.1 - Quando a interessada for representada por pessoa que **estatutariamente tenha poder para tal**, esta deverá apresentar o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, a alteração contratual referente à mudança de razão social, na hipótese de haver a referida mudança, bem como a última alteração, devidamente registrada, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

3.2 - Caso seja representada por **procurador**, este deverá apresentar procuração (podendo utilizar o **ANEXO I** como modelo) ou documento equivalente, com firma reconhecida do Outorgante, cópia do respectivo RG - Registro Geral e CPF/MF - Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda, **DEVENDO APRESENTAR, TAMBÉM, A MESMA DOCUMENTAÇÃO CONSTANTE DO ITEM 3.1. DESTE CAPÍTULO**, a fim de comprovar os poderes do outorgante.

3.3 – Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo (**ANEXO V**).

3.4 - Os documentos de credenciamento de que tratam os itens **2.4.2.1, 2.4.2.2, 2.4.3.1, 3.1, 3.2, 3.3**, deverão ser apresentados **FORA DOS ENVELOPES** de documentação e proposta e ficarão retidos nos autos.

3.5 - Os documentos devem apresentar prazo de validade, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pelo Pregoeiro/equipe de apoio. **Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de aparelho fac-símile (FAX). Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.** Caso a validade não conste nos respectivos documentos, estes serão considerados válidos por um período de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua emissão.

3.6 – Havendo remessa via postal dos envelopes ou defeito no credenciamento pela ausência de algum dos documentos, a licitante não poderá participar da fase dos lances, permanecendo com sua proposta fixa, bem como não poderá se manifestar acerca da interposição de recurso quando declarado o vencedor.

3.7 – A proponente que enviar os envelopes via postal **sem a remessa** da Declaração referida no **item 3.3** deste Edital, ficará automaticamente **excluída do certame** pela ausência de documento especial.

**4** - **DA PROPOSTA**

4.1 Haverá tutorial específico no Site do Município, junto ao edital, que fornecerá instruções detalhadas para a elaboração das proposta através do programa PCO.

4.2 - A proposta deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA/SC**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016 - MAT**

**(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)**

**ENVELOPE N.º 01 - “PROPOSTA DE PREÇOS”**

4.3 - A proposta necessariamente deverá preencher os seguintes requisitos:

a) Ser apresentada por via digital (arquivo “COT”) em um Pen Drive ou CD, para ser transportada para o sistema de compras do Município. **Uma via impressa deste arquivo deverá integrar o envelope da proposta de preços.**

b) Ter prazo de validade mínimo de **60 (sessenta) dias**, contendo especificação detalhada do produto cotado, segundo às exigências mínimas apresentadas neste Edital. Não serão permitidas alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas.

c) A via impressa da proposta de preços e seus anexos deverão ser digitados, assinados e carimbados com carimbo CNPJ da Empresa ou outro carimbo de identificação, mantendo-se a sequência dos itens;

d) conter o Nome do Proponente (razão social), o nº do CNPJ, endereço completo, telefone e fax para Contato e, se existente, endereço eletrônico (e-mail) e nome de pessoas para contato, Inscrição Estadual e Inscrição Municipal se houver;

e) suas folhas devem estar assinadas e rubricadas pelo seu representante legal;

f) conter declaração de que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, fretes, seguros, etc...;

g) conter prazo de entrega dos gêneros alimentícios;

h) conter discriminados em moeda corrente nacional o preço unitário, **limitados a** **02 (duas) casas decimais** para os centavos;

i) Descriminar a marca do produto cotado;

4.3 - Anexar à proposta, os dados bancários: nome do banco, nº da conta corrente, indicando a agência bancária para recebimento dos créditos (conforme modelo no **ANEXO IV**).

4.4 - Anexar à proposta os dados do representante legal da empresa (aquele que assina a proposta): nome completo, cargo ou função, número de identidade e número do CPF/MF (conforme modelo no **ANEXO IV**) deste Edital.

**5** - **DA HABILITAÇÃO**

5.1 - Toda a documentação de habilitação deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA/SC**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016 - MAT**

**(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)**

**ENVELOPE N.º 02 - “DOCUMENTAÇÃO”**

5.2 - Para habilitação na presente licitação será exigida a entrega dos seguintes documentos:

5.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

5.2.2 - Prova de Regularidade com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;

5.2.3 – Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

5.2.4 - Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;

5.2.5 - Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS - CRF);

5.2.6 - Prova de Regularidade com a Previdência Social (Certidão Negativa de Débito - CND emitida pelo INSS);

5.2.7 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ([www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br/));

5.2.8 - Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, atualizada;

5.2.9 - Declaração de idoneidade;

5.2.10 - Declaração que tomou conhecimento de todas as condições deste Edital;

5.2.11 - Declaração da licitante de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º, da Constituição Federal, assinada por representante legal da empresa.

5.3 - Os documentos devem apresentar prazo de validade, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pelo Pregoeiro/equipe de apoio. **Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de aparelho fac-símile (FAX). Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.** Caso a validade não conste nos respectivos documentos, estes serão considerados válidos por um período de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua emissão.

5.4 - Caso as microempresas ou empresas de pequeno porte apresentem na fase de habilitação alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, para regularização da documentação e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, sendo que, em caso de não regularização da documentação dentro do prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação (Lei Complementar nº 123/06, art. 43, §§ 1º e 2º), sendo considerada inabilitada para este Processo Licitatório.

**6 - DAS OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA**

6.1 - Será de responsabilidade da licitante vencedora o fornecimento da mercadoria, objeto deste Edital.

6.2 - A licitante vencedora ficará obrigada a entregar os itens**,** objeto deste Edital, no preço e prazo estipulado na sua proposta.

**7** - **DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

7.1 - No dia, hora e local designados no Edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro, juntamente com a Equipe de Apoio, executará a rotina de credenciamento, conforme disposto no Capítulo 3.

7.2 - Verificadas as credenciais e declarada aberta a sessão, o Pregoeiro solicitará e receberá os envelopes devidamente lacrados, a proposta e os documentos exigidos para habilitação.

7.3 - Em nenhuma hipótese serão recebidos envelopes contendo proposta e os documentos de habilitação fora do prazo estabelecido neste Edital.

7.4 - Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida à verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento, com exceção do preço, desclassificando-se as incompatíveis.

7.5 - No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem às exigências constantes do Edital, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes.

7.6 - Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecerem lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

7.7 - A oferta dos lances deverá ser efetuada, **por preço unitário**, no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

7.8 - Dos lances ofertados não caberá retratação.

7.9 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da fase de lances e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante.

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

7.11 - Finalizada a fase de lances e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o Pregoeiro verificará a compatibilidade dos preços ofertados com os praticados no mercado, desclassificando as propostas dos licitantes que apresentarem preço excessivo, assim considerados aqueles acima do preço de mercado.

7.12 - O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente que apresentou o menor preço unitário, para que seja obtido preço ainda melhor.

7.13 - Será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que tiver formulado a proposta de menor preço, para confirmação das suas condições habilitatórias.

7.14 - No caso de inabilitação do proponente que tiver apresentado a melhor oferta, serão analisados os documentos habilitatórios do licitante da proposta de segundo menor preço, e assim sucessivamente, até que um licitante atenda às condições fixadas neste instrumento convocatório.

7.15 - Verificado o atendimento das exigências habilitatórias, será declarada a ordem de classificação dos licitantes.

7.15.1 - Será declarado vencedor o licitante que ocupar o primeiro lugar.

7.16 - O Pregoeiro manterá em seu poder os envelopes com a documentação dos demais licitantes, pelo prazo de 10 (dez) dias, após a homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los neste período, sob pena de inutilização dos mesmos.

7.17 - Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, devendo esta ser assinada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio.

7.18 - Todos os documentos e as propostas deverão ser rubricados pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes das licitantes que estiverem presentes.

**8** - **DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO**

8.1 - A presente licitação será adjudicada à licitante que apresentar proposta de **MENOR PREÇO UNITÁRIO,** desde que atendidas as exigências deste Edital.

**9** - **DOS RECURSOS E PENALIDADES ADMINISTRATIVAS**

9.1 - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2 - Não sendo interpostos recursos, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame à empresa declarada vencedora, sendo submetido este resultado ao Prefeito Municipal para homologação.

9.3 - O(s) recurso(s), porventura interposto(s), não terá(ão) efeito suspensivo e será(ão) dirigido(s) ao Exmo. Prefeito Municipal, por intermédio do Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias ou, nesse período, encaminhá-lo(s) ao Prefeito Municipal, devidamente informado(s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

9.4 - Decididos os recursos eventualmente interpostos, será o resultado da licitação submetido ao Exmo. Prefeito Municipal para o procedimento de homologação com a devida adjudicação, do objeto desta licitação à vencedora.

9.5 - A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo de 05 (cinco) dias, a contar da convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades legalmente estabelecidas.

9.6 - De acordo com o estabelecido no artigo 77, da Lei n.º 8.666/93, a inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão, constituindo, também, motivo para o rompimento do ajuste, aqueles previstos no art. 78, incisos I a XVIII.

9.6.1 - Nas hipóteses de inexecução total ou parcial, poderá a Administração aplicar ao contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total dos serviços;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

9.7 - Na hipótese de atraso no cumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela Contratada, a esta será aplicada multa de 1% (um por cento) sobre o valor total do Contrato, por dia de atraso, dobrável na reincidência.

9.8 - Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002, o licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**10. CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**10.1 –** O prazo para a entrega do objeto licitado será a partir de 5 dias da emissão do documento de pré-empenho, emitido pela Prefeitura Municipal e conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação deste Município. (**ANEXO VII)**

**11** - **DA DOTAÇÃO**

11.1 - A despesa decorrente da aquisição objeto do presente certame correrá a conta de dotação específica do orçamento do exercício de 2016, conforme segue:

**16 - 1 . 2009 . 10 . 306 . 10 . 2.25 . 1 . 339000 Aplicações Diretas**

**17 - 1 . 2009 . 10 . 306 . 10 . 2.25 . 1 . 339000 Aplicações Diretas**

**12** - **DO PAGAMENTO**

11.1 - O pagamento será feito por transferência bancária, em até 5 (cinco) dias após a entrega da mercadoria, acompanhados da respectiva Nota Fiscal/Fatura, apresentadas na Tesouraria da Prefeitura.

12.3 - O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação (item 5.2.1, deste Edital).

12.4 - **Nenhum** pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

12.2 - Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, consolidadas.

**13 – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

13.1 – Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não fizer até 02 (dois) dias úteis da data designada para a realização do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

13.2 – Caberá o Pregoeiro decidir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a impugnação interposta.

13.3 – Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

**14** - **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1 - Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

14.2 - O resultado desta licitação estará à disposição dos interessados, na sala do Setor de Compras e Licitações, logo após sua homologação.

14.3 - O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 65, §1º, da Lei 8.666/93.

14.4 - Detalhes não citados, referentes ao fornecimento, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

14.5 – O Prefeito, poderá **revogar a licitação** em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

14.7 - O Pregoeiro e a Equipe de Apoio prestarão os esclarecimentos necessários, bem como irão dirimir as dúvidas suscitadas, de segunda a sexta-feira, das 12h:00m às 18h:00m, através dos telefones (49) 35356000 ou pessoalmente (Rua XV de Novembro, 26, Centro, Arroio Trinta, SC).

14.8 – São parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

1. ANEXO I – Procuração (modelo);
2. ANEXO II – Declaração de Enquadramento de Microempresa e ou Empresa de Pequeno Porte (Modelo);
3. ANEXO III – Identificação da Empresa;
4. ANEXO IV – Dados Bancários e Dados do Representante Legal;
5. ANEXO V - Declaração de Cumprimento Pleno aos Requisitos de Habilitação;
6. ANEXO VI – Memorial Descritivo dos itens.
7. ANEXO VII – Cronograma de Entrega;
8. ANEXO VIII – Minuta do Contrato

Arroio Trinta - SC, 05 de maio de 2016.

# ALCIDR FELCHILCHER

Prefeito Municipal

###### ANEXO I

##### PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016

##### PROCURAÇÃO (MODELO)

(Apresentar no credenciamento, fora dos envelopes)

RAZÃO SOCIAL.............., CNPJ..............., ENDEREÇO COMPLETO........., por meio de NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL......., RG......., CPF...... E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA....., constitui como suficiente PROCURADOR o Sr. NOME COMPLETO....., RG..., CPF...., outorgando-lhe poderes gerais para representar a referida empresa na Licitação MODALIDADE....., NÚMERO/ANO...., outorgando ainda poderes específicos para efetuar o credenciamento, efetuar lances, interpor recursos, assinar contratos e praticar todos os demais atos necessários e inerentes ao presente procedimento licitatório.

CIDADE/ESTADO, DATA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL

E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA

**OBS**: COM ASSINATURA DO OUTORGANTE RECONHECIDA EM CARTÓRIO

###### ANEXO II

##### PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016

##### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (MODELO)

(Apresentar no credenciamento, fora dos envelopes)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) **MICROEMPRESA,**  conforme inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE,** conforme inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Data \_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo e assinatura do representante

legal da empresa

Carimbo CNPJ:

###### ANEXO III

##### PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016

**IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA**

(Apresentar dentro do envelope Proposta de Preços)

**1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:**

Razão Social: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome de Fantasia:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_Município:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Estado:\_\_\_\_\_\_\_\_CEP:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fone/Fax:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Inscrição Estadual: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Inscrição Municipal\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA:

**Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(Item 4.2, Letra a, deste Edital)

**Prazo de Entrega: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(Item 1.2.1 deste Edital)

**Local de Entrega: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(Item 1.2.1 deste Edital)

**4. DECLARAÇÃO:**

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusos todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais, trabalhistas e outros.

Local/Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo do CNPJ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura e Carimbo

Representante da empresa

**ANEXO IV**

##### PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016

(Apresentar dentro do envelope Proposta de Preços)

**1. DADOS BANCÁRIOS**

Nome do Banco: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Agência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_ N.º da Conta Corrente: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Titular da Conta Corrente: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL**

Nome completo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo ou Função: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Identidade N.º : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF/MF N.º : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefone para Contato: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail para Contato: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cidade/Estado, Data: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome completo do Representante Legal e Qualificação

na Empresa

Carimbo CNPJ da Empresa:

**ANEXO V**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016 - MAT**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

(Apresentar no credenciamento, fora dos envelopes)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) \_\_\_\_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada em \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ENDEREÇO COMERCIAL)\_\_\_\_\_\_\_, declara, sob as penas da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório.

Arroio Trinta (SC), \_\_\_\_DATA \_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome completo do representante legal

e qualificação na empresa

Carimbo CNPJ da empresa:

###### ANEXO VI

##### PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016

**MEMORIAL DESCRITIVO DOS ITENS**

**AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PARA OS MESES DE MAIO A DEZEMBRO DE 2016**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Produto** | **Un.** | **Qtd. Ens. Fund.** | **Qtd. Ens. Inf.** | **Qtd. Total.** | **Vlr. Max Unit.** | **Vlr. Max. Total.** |
| 1 | **Abacate**.  Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, fresco, aroma, cor e sabor próprios. | Kg | - | 40 | **40** | **5,50** | 220,00 |
| 2 | **Achocolatado em Pó Solúvel Instantâneo**.  Ingredientes Básicos: açúcar e cacau em pó. Deverá conter cerca de 30% de cacau em pó, rico em vitaminas. A embalagem deve conter aproximadamente 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. | Kg | 30 | 30 | **60** | **9,24** | 554,40 |
| 3 | **Açúcar Cristal Especial**.  Características técnicas: de primeira qualidade, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, sólido com cristais bem definidos, cor branca. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | Un | 28 | 30 | **58** | **15,78** | 915,24 |
| 4 | **Açúcar de Baunilha**.  Características: cor e aroma próprios. Embalagem de 100g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | 10 | 10 | **20** | **1,39** | 27,80 |
| 5 | **Açúcar Mascavo.**  De primeira qualidade, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | - | 5 | **5** | **6,61** | 33,05 |
| 6 | **Açúcar Refinado**.  Característica técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | Un | 20 | 20 | **40** | **16,80** | 672,00 |
| 7 | **Alface Crespa ou Lisa.**  Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 25 | 25 | **50** | **6,00** | 300,00 |
| 8 | **Alho Nacional.**  Características: de primeira qualidade, graúdo, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis. | Kg | 2 | 3 | **5** | **31,63** | 158,15 |
| 9 | **Amido de Milho**.  Produto amiláceo, extraído do milho. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso liquido de até 1 kg contendo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. | Kg | 10 | 15 | **25** | **6,82** | 170,50 |
| 10 | **Arroz Integral**.  Características técnicas: subgrupo parboilizado integral, classe: longo fino, tipo 1. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar acondicionado em sacos plásticos de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | Un | 15 | 15 | **30** | **4,24** | 127,20 |
| 11 | **Arroz Parboilizado Tipo I**.  Características técnicas: grupo beneficiado, subgrupo parboilizado polido, classe: longo fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Com rendimentos após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem de 5 kg de polietileno transparente resistente e intacto, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. | Un | 45 | 85 | **130** | **13,27** | 1725,10 |
| 12 | **Aveia em Flocos Finos**.  Rica em fibras e proteínas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem de 250g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | - | 15 | **15** | **4,16** | 62,40 |
| 13 | **Banana Caturra**.  Características: tamanho médio, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade. | Kg | 1300 | 1250 | **2550** | **2,63** | 6706,50 |
| 14 | **Batata Inglesa.**  Características: lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, com cor e sabor característicos. | Kg | 100 | 140 | **240** | **4,22** | 1012,80 |
| 15 | **Bebida Láctea Fermentada**.  Elaborada a partir de soro de leite em pó reconstituído, leite pasteurizado e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml. Nos sabores: morango, coco, pêssego, abacaxi. Refrigerado a no máximo 10º C. Prazo de validade 45 dias. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura e estar devidamente rotulada. | Un | 500 | 450 | **950** | **3,80** | 3610,00 |
| 16 | **Beterraba.**  Características: de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho-vivo e com pele lisa. | Kg | 30 | 30 | **60** | **5,17** | 310,20 |
| 17 | **Biscoito Cream Cracker com Gergelim**.  O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradáveis. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). A embalagem deve conter aproximadamente 400 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de12 meses a partir da data de entrega do produto. | Un | 60 | 70 | **130** | **5,99** | 778,70 |
| 18 | **Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Laminado de Maisena**.  Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Sem lactose. Embalagem de 700g a 800 g, de polietileno, impermeáveis e lacrados, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses. | Un | 90 | 100 | **190** | **8,53** | 1620,70 |
| 19 | **Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Chocolate**.  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem com aproximadamente 650g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses. | Un | 100 | 100 | **200** | **7,80** | 1560,00 |
| 20 | **Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Leite**.  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Sem lactose. Embalagem com 700g a 800g devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses. | Un | 80 | 90 | **170** | **7,80** | 1326,00 |
| 21 | **Biscoito Salgado Tipo Água e Sal**.  Textura crocante, deverá estar em perfeito estado de conservação, inteiros. Embalagem de aproximadamente 700g a 800 g, de polietileno transparente, impermeáveis e lacrados devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. | Un | 70 | 70 | **140** | **9,32** | 1304,80 |
| 22 | **Brócolis Fresco.**  Características: boa qualidade, cor verde-escura, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos de polietileno transparente. | Kg | 30 | 40 | **70** | **6,80** | 476,00 |
| 23 | **Café Solúvel Granulado.**  Intensidade do sabor: forte. Embalagem de vidro contendo 200g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | 30 | 40 | **70** | **14,51** | 1015,70 |
| 24 | **Canela em Pó**.  Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica, pote com 30 g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente. | Un | 2 | 3 | **5** | **2,58** | 12,90 |
| 25 | **Canela em Rama**.  Produto íntegro, com características adequadas para o consumo. Embalagem contendo 100g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | 2 | 1 | **3** | **17,77** | 53,31 |
| 26 | **Canjica de Milho Branca**.  Características: tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Cor branca, odor e sabor próprios. Embalagem primária: em sacos de polietileno transparente, contendo 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Data de fabricação**:** o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. | Un | 20 | 30 | **50** | **2,84** | 142,00 |
| 27 | **Canjiquinha de Milho (Quirera)**.  Embalagem: deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Data de fabricação: 30 dias. Prazo de validade: mínimo 4 meses. | Un | 30 | 35 | **65** | **2,58** | 167,70 |
| 28 | **Carne bovina, Bife Bovino Coxão Mole**.  Características técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelado a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com 1 Kg. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. | Kg | 45 | 70 | **115** | **26,03** | 2993,45 |
| 29 | **Carne Bovina em Cubos, Músculo picado**.  Características: a carne deve ser músculo, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, congelado a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, em embalagem intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Fabricação: máximo de 30 dias. | Kg | 115 | 120 | **235** | **17,43** | 4096,05 |
| 30 | **Carne Bovina Moída Magra**.  Características técnicas: carne moída de músculo bovino, congelada a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante, ausente de aditivos (resíduos, CMS, nervos, cartilagens, miudezas). Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | Kg | 150 | 185 | **335** | **19,76** | 6619,60 |
| 31 | **Carne de frango, Coxa e Sobre Coxa com Osso**.  Características técnicas: congelado a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante, com pesagem média de 250g por peça. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | Kg | 135 | 160 | **295** | **7,73** | 2280,35 |
| 32 | **Carne de frango, Coxinhas das Asas Sem Tempero**.  Características Técnicas: a carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico, congelado a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem em polipropileno, deve ser de 1 kg e estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | Kg | 30 | 60 | **90** | **13,40** | 1206,00 |
| 33 | **Carne de frango, Peito Com Pele e Osso**.  Características técnicas: congelado a -12ºC ou menos, conforme recomendações do fabricante. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | Kg | 70 | 100 | **170** | **10,57** | 1796,90 |
| 34 | **Carne Suína, Bisteca**. Características técnicas: congelada a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem: deve estar lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. | Kg | 50 | 60 | **110** | **13,97** | 1536,70 |
| 35 | **Carne Suína, Costela Picada**.  Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e músculos intercostais e pouca gordura. Congelada a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem: deve estar lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. | Kg | 10 | 15 | **25** | **14,13** | 353,25 |
| 36 | **Carne Suína, Íscas em Cubos**.  Características técnicas: cortada em cubos, deve ser firme e sem manchas esverdeadas, cor e odor característicos, com pouca gordura, saborosa e macia. Congelada a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem: deve estar lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. | Kg | 60 | 70 | **130** | **12,35** | 1605,50 |
| 37 | **Cebola Branca.**  Características: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 40 | 60 | **100** | **4,78** | 478,00 |
| 38 | **Cenoura.**  Características: in natura, de tamanho médio, sãs, de primeira qualidade, coloração uniforme, isentas de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 70 | 90 | **160** | **7,17** | 1147,20 |
| 39 | **Cereal Matinal de Milho com Açúcar**.  Características: cereal de milho em flocos com açúcar, rico em vitaminas e sais minerais. Embalagem em caixa de 300g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | 80 | 80 | **160** | **7,97** | 1275,20 |
| 40 | **Chá Mate de Saquinho**.  Acondicionados em caixas de 40 g, contendo 25 saquinhos cada, devidamente rotuladas conforme órgão fiscalizador. Sabores: laranja, limão e doce de leite. | Un | 10 | 15 | **25** | **4,29** | 107,25 |
| 41 | **Chicória.**  Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverá estar danificada por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | Kg | 50 | 70 | **120** | **5,00** | 600,00 |
| 42 | **Chuchu.**  Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. | Kg | - | 20 | **20** | **3,38** | 67,60 |
| 43 | **Colorau**.  Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g. | Un | 40 | 40 | **80** | **1,05** | 84,00 |
| 44 | **Couve Flor.**  Características: boa qualidade, fresco, de primeira. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isento de aroma e sabor estranhos, sem rachaduras, corte, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua qualidade. Acondicionados em sacos plásticos. | Kg | 20 | 20 | **40** | **6,80** | 272,00 |
| 45 | **Cravo da Índia**.  Produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. | Un | 2 | 3 | **5** | **19,97** | 99,85 |
| 46 | **Creme de Leite**.  Embalagem UHT contendo 200g. Ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes e estabilizante. Homogeneizado. Isento de glúten. Com 17 a 25% de gordura. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. | Un | 15 | 20 | **35** | **2,33** | 81,55 |
| 47 | **Cuca com Farofa.**  A cuca não deve estar embatumada, seca ou queimada. Deve ser fresca, doce, leve, com coloração clara e uniforme e conter bastante farofa na cobertura. | Kg | 55 | 65 | **120** | **10,83** | 1299,60 |
| 48 | **Doce de Leite em Pasta**.  O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Não deve conter glúten nem soro de leite. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico. Embalagem**:** potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Peso líquido de 900g. Data de fabricação**:** máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. | Un | 45 | 45 | **90** | **10,58** | 952,20 |
| 49 | **Ervilha Verde Congelada**.  Características: sabor, aroma e textura próprios, 100% natural. Congelado a -18ºC. Embalagem de polietileno contendo 350g e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 35 | 35 | **70** | **6,73** | 471,10 |
| 50 | **Extrato de Tomate Concentrado**.  Características técnicas: deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes, massa mole, vermelha, cheiro e sabor próprios. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, em sachês ou latas de 350g em perfeito estado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 250 | 300 | **550** | **3,59** | 1974,50 |
| 51 | **Farinha de Mandioca Torrada**.  De primeira qualidade, fina, sem glúten. Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Kg | 5 | 5 | **10** | **5,98** | 59,80 |
| 52 | **Farinha de Milho Amarela**.  Deve ser bem fina. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 4 meses. Data de fabricação: 30 dias Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. | Kg | 40 | 45 | **85** | **3,47** | 294,95 |
| 53 | **Farinha de Trigo Especial Tradicional**.  Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 Kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador.  Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. | Un | 10 | 10 | **20** | **11,86** | 237,20 |
| 54 | **Farinha de Trigo Integral**.  Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa, mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de Validade: mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 1 | 2 | **3** | **3,61** | 10,83 |
| 55 | **Feijão Preto.**  Características técnicas: feijão classe preto, da última safra, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 80 | 100 | **180** | **5,05** | 909,00 |
| 56 | **Fermento Biológico Seco, Instantâneo**.  Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes à vácuo de 125g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 5 | 5 | **10** | **5,46** | 54,60 |
| 57 | **Fermento Químico em Pó**.  Aspecto de pó fino, cor branca. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 250 g. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 12 | 13 | **25** | **5,92** | 148,00 |
| 58 | **Filé de Tilápia**.  Características: filé de tilápia in natura, congelado a -18ºC ou menos e sem espinhos. Embalagem em polietileno de 1 kg, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade de 1 ano. | Kg | 15 | 20 | **35** | **34,00** | 1190,00 |
| 59 | **Geleia de frutas.**  Sabores: uva, maçã, pêra, pêssego contendo polpa de fruta, consistência gelatinosa, em vidro de aproximadamente 600 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data da entrega. | Un | 25 | 35 | **60** | **10,54** | 632,40 |
| 60 | **Granola Tradicional.**  Composta de cereais como: aveia, trigo, centeio, cevada, amaranto, quinua ou um mix destes ingredientes; grãos como: castanhas (cajú, pará, nozes, amendoa, avelã, etc), semente de linhaça, girassol, gergelim, ou um mix destes ingredientes; frutas secas ou liofilizadas ou desidratadas; açúcar e gordura, o açúcar pode ser na forma de: mel, melado de cana, açúcar (cristal ou mascavo ou demerara) e a gordura normalmente é na forma de óleo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 10 | - | **10** | **20,07** | 200,70 |
| 61 | **Leite Condensado**.  Embalagem UHT contendo 395g. Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. | Un | 12 | 18 | **30** | **3,79** | 113,70 |
| 62 | **Leite Integral Longa Vida**.  Características técnicas: leite integral fluído, processado através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1 L. Embalagem: Tetra Pack ou Tetra Brick Aseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As caixas não podem estar amassadas e as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade: mínimo de 120 dias. | L | 100 | 450 | **550** | **3,25** | 1787,50 |
| 63 | **Leite Integral Pasteurizado Tipo C**.  Características técnicas: leite integral fluído tipo C, fresco, in natura, com 3% de gordura. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Embalagem em saquinho de 1 L, deve trazer informações gerais obrigatórias, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso. Prazo de validade: mínimo 4 dias. Fabricação: máximo 1 dia. | L | 700 | 850 | **1550** | **2,57** | 3983,50 |
| 64 | **Leite Semi-Desnatado Sem Lactose**.  Leite UHT semi-desnatado sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo até 1 L. Embalagem em perfeito estado: acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. | Un | 15 | 35 | **50** | **5,18** | 259,00 |
| 65 | **Lentilha**.  Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria n° 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. Cor, odor e sabor próprios. Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contento 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. | Un | 40 | 50 | **90** | **7,39** | 665,10 |
| 66 | **Lingüiça Toscana**.  Características: preparada com carne suína de altíssima qualidade, pouca gordura e temperos equilibrados. Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Contendo prazo de fabricação e validade. | Kg | 70 | 80 | **150** | **14,20** | 2130,00 |
| 67 | **Macarrão Cabelinho de Anjo**.  Características técnicas: macarrão tipo cabelinho de anjo, com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, de 500g. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 60 | 120 | **180** | **5,53** | 995,40 |
| 68 | **Macarrão Caseiro.**  Elaborado de forma artesanal no formato grosso furado tipo rigatone. Deve apresentar cor e cheiro próprios Congelado a -12ºC ou menos. Embalagem de 500g em polietileno contendo: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 2 meses. | Kg | 30 | 35 | **65** | **10,93** | 710,45 |
| 69 | **Macarrão Parafuso**.  Características técnicas: macarrão tipo parafuso, massa de sêmola com ovos fortificada com ferro e ácido fólico. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, de até 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 70 | 90 | **160** | **5,46** | 873,60 |
| 70 | **Maçã Fuji Nacional.**  Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 1000 | 900 | **1900** | **6,77** | 12863,00 |
| 71 | **Maionese Tradicional**.  Isenta de glúten e de gordura trans. Embalagem em sachê de 472g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | 3 | 7 | **10** | **4,75** | 47,50 |
| 72 | **Mamão Formosa**.  Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 100 | 130 | **230** | **8,63** | 1984,90 |
| 73 | **Mandioca Descascada e Picada.**  Características: mandioca in natura, de primeira qualidade, descascada, picada, limpa, congelada e acondicionada em embalagem de polietileno, contendo 1 kg e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 25 | 15 | **40** | **5,99** | 239,60 |
| 74 | **Margarina Vegetal Sem Sal**.  Produto de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com 60 a 80% de lipídios, livre de gordura trans. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 15 | 20 | **35** | **5,32** | 186,20 |
| 75 | **Melão**.  Características gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. | Kg | 160 | 220 | **380** | **14,13** | 5369,40 |
| 76 | **Milho Para Pipoca.**  Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente | Kg | 10 | 10 | **20** | **3,60** | 72,00 |
| 77 | **Milho Verde Congelado**.  Características: sabor, aroma e textura próprios, 100% natural. Congelado a -18ºC. Embalagem de polietileno contendo 350 g e as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 35 | 40 | **75** | **7,36** | 552,00 |
| 78 | **Mingau de Arroz Instantâneo**.  Cereal infantil a base de arroz adicionado de probióticos, vitaminas e minerais. Características técnicas: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante vanilina. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. Embalagem em sachê de 230g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | - | 15 | **15** | **6,20** | 93,00 |
| 79 | **Mingau de Multicereais Instantâneo**.  Cereal infantil a base de trigo, milho e arroz adicionado de probióticos, vitaminas e minerais. Características técnicas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais, vitaminas e aromatizante vanilina. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. Embalagem em sachê de 230g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | - | 20 | **20** | **6,20** | 124,00 |
| 80 | **Óleo de Soja Refinado**.  Características Técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: de 900 ml, não apresentar amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 70 | 80 | **150** | **4,76** | 714,00 |
| 81 | **Orégano**.  Condimento de folhas secas, picadas e desidratadas. Embalagem com 10g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | 5 | 5 | **10** | **1,59** | 15,90 |
| 82 | **Ovos de Galinha**.  Características: vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica em dúzias. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. | Dz | 60 | 80 | **140** | **6,83** | 956,20 |
| 83 | **Pão Francês**.  Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Deve ser fresco, conter teor de sal inferior a 2%. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Peso unitário 50 g. | Kg | 140 | 110 | **250** | **8,93** | 2232,50 |
| 84 | **Pão Hot Dog**.  Produto obtido por processamento tecnológico adequado, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Deve apresentar sabor, odor e cor característicos. Isento de gordura trans. Peso unitário 70 g. | Kg | 130 | 100 | **230** | **10,25** | 2357,50 |
| 85 | **Pão Integral**.  Deve ser fresco, macio, apresentar sabor, odor e cor característicos. Preparado com farinha de trigo, no mínimo, 20% integral. Serão rejeitados pães queimados ou mal cozidos. Isento de gordura trans. Peso unitário 50 g. | Kg | 95 | 70 | **165** | **11,03** | 1819,95 |
| 86 | **Polvilho Azedo**.  Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador. | Un | 5 | 5 | **10** | **3,78** | 37,80 |
| 87 | **Pó para Gelatina**.  Com pouco açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de até 1 kg. Diluição mínima de 5 litros. Sabores: uva, morango, abacaxi, pêssego e limão. Prazo de validade mínimo de 6 meses e data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 70 | 80 | **150** | **12,00** | 1800,00 |
| 88 | **Pó para Pudim.**  Sabores: caramelo, coco, baunilha e morango. Acondicionados em embalagem de 35 g, contendo rotulagem, informações nutricionais e modo de preparo, sem umidade, sem sujidades. Validade mínima: de 10 meses fabricação: 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 50 | 80 | **130** | **1,11** | 144,30 |
| 89 | **Presunto Cozido**.  Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, elaborado com carne de pernil suíno. Com textura homogênea e macia e cor rosada. Em embalagem de 500g contendo no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 20 | 20 | **40** | **30,75** | 1230,00 |
| 90 | **Queijo Mussarela Fatiado**.  De primeira qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem interfolhada de até 1 kg. | Kg | 30 | 30 | **60** | **25,73** | 1543,80 |
| 91 | **Repolho Branco**.  Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 35 | 25 | **60** | **2,47** | 148,20 |
| 92 | **Sagu.**  Grupo tapioca, tipo 1, classe pérola, tipo I. Produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. Características sensoriais (organolépticas): cor branca, aspecto, odor e sabor próprios. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | 60 | 70 | **130** | **4,66** | 605,80 |
| 93 | **Sal Refinado Iodado.**  Pacote com até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: 30 dias, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Kg | 33 | 32 | **65** | **1,58** | 102,70 |
| 94 | **Salsicha Tipo Hot-dog**.  À base de carnes íntegras de aves, suíno e bovino, sal e água, conservado em salmoura, contendo data de fabricação, validade e ingredientes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, respeitando as recomendações do fabricante. | Kg | 55 | 50 | **105** | **9,89** | 1038,45 |
| 95 | **Suco Natural Concentrado**.  Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Sabores: pêssego, maracujá, abacaxi e manga, em embalagem de 500 ml e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 180 | 300 | **480** | **8,51** | 4084,80 |
| 96 | **Suco de Uva Concentrado**.  100% natural. Embalado em garrafa PET de 1 kg, refrigerado a 7ºC ou menos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Kg | 50 | 40 | **90** | **19,85** | 1786,50 |
| 97 | **Tomate Longa Vida**.  Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Kg | 80 | 100 | **180** | **4,23** | 761,40 |
| 98 | **Tortéi de Abóbora.**  Massa composta de farinha de trigo, ovos e sal, com recheio de abóbora cabotiá cozida, queijo parmesão, farinha de rosca, noz-moscada e canela. No formato de pastel pequeno. | Kg | 20 | 30 | **50** | **18,07** | 903,50 |
| 99 | **Vinagre Branco.**  Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | 8 | 7 | **15** | **1,70** | 25,50 |
| 100 | **Vinagre Tinto**.  Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 15 | 18 | **33** | **8,25** | 272,25 |

**Total Ensino Fundamental:** R$ 53.676,01

**Total Creche:** R$ 62.153,37

**Total Geral:** R$ 115.829,38

**Obs.: A retirada dos itens licitados será feita através do cronograma pré-estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.**

**ANEXO VII**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016 - MAT**

**CRONOGRAMA DE DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO DE MAIO A DEZEMBRO -2016**

**ESCOLA MUNICIPAL PROFESORA JACY FALCHETTI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UN** | **MAI** | **JUN** | **JUL** | **AGO** | **SET** | **OUT** | **NOV** | **DEZ** | **TOTAL** |
| **1** | Abacate | Kg | - | - | - | - | - | - | - | - | **-** |
| **2** | Achocolatado em Pó Solúvel Instantâneo | Kg | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | **30** |
| **3** | Açúcar Cristal Especial, 5 Kg | Un | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | **28** |
| **4** | Açúcar de Baunilha, 100 g | Un | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | - | **10** |
| **5** | Açúcar Mascavo, 500 g | Un | - | - | - | - | - | - | - | - | **-** |
| **6** | Açúcar Refinado, 5 kg | Un | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | **20** |
| **7** | Alface Crespa ou Lisa | Kg | - | - | - | - | - | 10 | 10 | 5 | **25** |
| **8** | Alho Nacional | Kg | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | **2** |
| **9** | Amido de Milho | Kg | - | 3 | - | 3 | - | 2 | 2 | - | **10** |
| **10** | Arroz Integral, 1 Kg | Un | 3 | 2 | - | 3 | 2 | 2 | 3 | - | **15** |
| **11** | Arroz Parboilizado Tipo I, 5 Kg | Un | 7 | 6 | 6 | 7 | 6 | 7 | 6 | - | **45** |
| **12** | Aveia em Flocos Finos, 250 g | Un | - | - | - | - | - | - | - | - | **-** |
| **13** | Banana Caturra | Kg | 175 | 175 | 145 | 175 | 175 | 140 | 175 | 140 | **1300** |
| **14** | Batata Inglesa | Kg | 15 | 14 | 7 | 14 | 15 | 14 | 14 | 7 | **100** |
| **15** | Bebida Láctea Fermentada, 900 ml | Un | 70 | 70 | 30 | 70 | 70 | 70 | 70 | 50 | **500** |
| **16** | Beterraba | Kg | - | - | - | - | 8 | 8 | 8 | 6 | **30** |
| **17** | Biscoito Cream Cracker com Gergelim, 400 g | Un | - | 15 | - | 20 | - | 15 | - | 10 | **60** |
| **18** | Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Laminado de Maisena, 700 a 800 g | Un | 14 | 14 | 7 | 13 | 14 | 14 | 14 | - | **90** |
| **19** | Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Chocolate, 650 g | Un | 14 | 14 | 9 | 14 | 14 | 14 | 14 | 7 | **100** |
| **20** | Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Leite, 700 a 800 g | Un | 12 | 12 | 8 | 12 | 12 | 12 | 12 | - | **80** |
| **21** | Biscoito Salgado Tipo Água e Sal, 700 a 800 g | Un | 10 | 10 | - | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | **70** |
| **22** | Brócolis Fresco | Kg | - | - | - | - | 8 | 8 | 9 | 5 | **30** |
| **23** | Café Solúvel Granulado, 200 g | Un | 4 | 6 | - | 5 | 4 | 4 | 5 | 2 | **30** |
| **24** | Canela em Pó, 30 g | Un | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | **2** |
| **25** | Canela em Rama, 100 g | Un | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | **2** |
| **26** | Canjica de Milho Branca, 500 g | Un | - | 6 | - | 6 | - | 8 | - | - | **20** |
| **27** | Canjiquinha de Milho (Quirera), 500 g | Un | 10 | - | - | 10 | - | - | 10 | - | **30** |
| **28** | Carne bovina, Bife Bovino Coxão Mole | Kg | 6 | 8 | - | 8 | 6 | 8 | 6 | 3 | **45** |
| **29** | Carne Bovina em Cubos, Músculo picado | Kg | 20 | 15 | 15 | 15 | 20 | 15 | 15 | - | **115** |
| **30** | Carne Bovina Moída Magra | Kg | 20 | 20 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 | 15 | **150** |
| **31** | Carne de frango, Coxa e Sobre Coxa com Osso | Kg | 19 | 18 | 12 | 19 | 18 | 19 | 18 | 12 | **135** |
| **32** | Carne de frango, Coxinhas das Asas Sem Tempero | Kg | 10 | - | - | 10 | - | 10 | - | - | **30** |
| **33** | Carne de frango, Peito Com Pele e Osso | Kg | 10 | 10 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | **70** |
| **34** | Carne Suína, Bisteca | Kg | 7 | 7 | 5 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | **50** |
| **35** | Carne Suína, Costela Picada | Kg | - | 5 | - | - | - | 5 | - | - | **10** |
| **36** | Carne Suína, Íscas em Cubos | Kg | 8 | 8 | 5 | 10 | 8 | 8 | 8 | 5 | **60** |
| **37** | Cebola Branca | Kg | 6 | 5 | 3 | 6 | 6 | 6 | 6 | 2 | **40** |
| **38** | Cenoura | Kg | 12 | 10 | 5 | 10 | 11 | 10 | 10 | 2 | **70** |
| **39** | Cereal Matinal de Milho com Açúcar, 300 g | Un | 12 | 12 | 10 | 12 | 12 | 12 | 10 | - | **80** |
| **40** | Chá Mate de Saquinho, 40 g | Un | 2 | 2 | - | 2 | - | 2 | 2 | - | **10** |
| **41** | Chicória | Kg | - | - | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | **50** |
| **42** | Chuchu | Kg | - | - | - | - | - | - | - | - | **-** |
| **43** | Colorau, 100 g | Un | 6 | 6 | 3 | 6 | 6 | 6 | 6 | 1 | **40** |
| **44** | Couve Flor | Kg | - | - | - | - | - | 10 | 10 | - | **20** |
| **45** | Cravo da Índia, 100 g | Un | - | 1 | - | - | 1 | - | - | - | **2** |
| **46** | Creme de Leite, 200 g | Un | 3 | 3 | - | 3 | - | 3 | 3 | - | **15** |
| **47** | Cuca com Farofa | Kg | 8 | 7 | 4 | 8 | 8 | 8 | 8 | 4 | **55** |
| **48** | Doce de Leite em Pasta, 900 g | Kg | 7 | 6 | 3 | 7 | 6 | 7 | 6 | 3 | **45** |
| **49** | Ervilha Verde Congelada, 350 g | Un | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | **35** |
| **50** | Extrato de Tomate Concentrado, 350 g | Un | 40 | 40 | 20 | 30 | 40 | 40 | 40 | - | **250** |
| **51** | Farinha de Mandioca Torrada | Kg | 2 | - | - | 2 | - | - | 1 | - | **5** |
| **52** | Farinha de Milho Amarela | Kg | 7 | 5 | 3 | 7 | 5 | 6 | 5 | 2 | **40** |
| **53** | Farinha de Trigo Especial Tradicional, 5 kg | Un | - | 5 | - | - | 5 | - | - | - | **10** |
| **54** | Farinha de Trigo Integral | Kg | - | - | - | - | 1 | - | - | - | **1** |
| **55** | Feijão Preto | Kg | 12 | 12 | 5 | 12 | 12 | 12 | 10 | 5 | **80** |
| **56** | Fermento Biológico Seco, Instantâneo, 125 g | Un | - | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - | **5** |
| **57** | Fermento Químico em Pó, 250 g | Un | 2 | 2 | - | 2 | 2 | 2 | 2 | - | **12** |
| **58** | Filé de Tilápia | Kg | 5 | - | - | 5 | - | 5 | - | - | **15** |
| **59** | Geleia de frutas, 600 g | Un | 7 | - | - | 6 | 6 | - | 6 | - | **25** |
| **60** | Granola Tradicional | Kg | - | - | 5 | - | - | 5 | - | - | **10** |
| **61** | Leite Condensado, 395 g | Un | - | 4 | - | - | 4 | - | 4 | - | **12** |
| **62** | Leite Integral Longa Vida | L | 20 | 20 | - | - | 20 | 20 | 20 | - | **100** |
| **63** | Leite Integral Pasteurizado Tipo C | L | 105 | 100 | 50 | 105 | 100 | 100 | 100 | 40 | **700** |
| **64** | Leite Semi-Desnatado Sem Lactose, 1 L | Un | 2 | 3 | - | 2 | 3 | 2 | 3 | - | **15** |
| **65** | Lentilha, 500 g | Un | 6 | 6 | 3 | 6 | 6 | 6 | 6 | 1 | **40** |
| **66** | Lingüiça Toscana | Kg | 10 | 10 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | **70** |
| **67** | Macarrão Cabelinho de Anjo, 500 g | Un | 12 | 12 | 6 | 12 | 12 | 6 | - | - | **60** |
| **68** | Macarrão Caseiro | Kg | 6 | - | 3 | 6 | - | 6 | 6 | 3 | **30** |
| **69** | Macarrão Parafuso | Kg | 12 | 12 | - | 12 | 12 | 12 | 10 | - | **70** |
| **70** | Maçã Fuji Nacional | Kg | 145 | 145 | 70 | 145 | 145 | 145 | 145 | 60 | **1000** |
| **71** | Maionese Tradicional, 472 g | Un | - | 1 | - | 1 | 1 | - | - | - | **3** |
| **72** | Mamão Formosa | Kg | 25 | - | - | 25 | - | 25 | 25 | - | **100** |
| **73** | Mandioca Descascada e Picada | Kg | 8 | 8 | - | 9 | - | - | - | - | **25** |
| **74** | Margarina Vegetal Sem Sal, 500 g | Un | 3 | 2 | - | 3 | 2 | 3 | 2 | - | **15** |
| **75** | Melão | Kg | 25 | 25 | - | 25 | 25 | 25 | 25 | 10 | **160** |
| **76** | Milho Para Pipoca | Kg | - | - | - | - | 10 | - | - | - | **10** |
| **77** | Milho Verde Congelado, 350 g | Un | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | **35** |
| **78** | Mingau de Arroz Instantâneo, 230 g | Un | - | - | - | - | - | - | - | - | **-** |
| **79** | Mingau de Multicereais Instantâneo, 230 g | Un | - | - | - | - | - | - | - | - | **-** |
| **80** | Óleo de Soja Refinado, 900 ml | Un | 10 | 10 | 5 | 12 | 10 | 10 | 10 | 3 | **70** |
| **81** | Orégano, 10 g | Un | - | 2 | - | 1 | - | 2 | - | - | **5** |
| **82** | Ovos de Galinha | Dz | 10 | 10 | 4 | 10 | 8 | 10 | 8 | - | **60** |
| **83** | Pão Francês | Kg | 20 | 20 | - | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | **140** |
| **84** | Pão Hot Dog | Kg | 26 | 26 | 13 | 13 | 26 | 13 | 13 | - | **130** |
| **85** | Pão Integral | Kg | 17 | 17 | 8 | 16 | 16 | - | 16 | 5 | **95** |
| **86** | Polvilho Azedo, 500 g | Un | 2 | - | - | 2 | - | 1 | - | - | **5** |
| **87** | Pó para Gelatina | Kg | 10 | 10 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | **70** |
| **88** | Pó para Pudim, 35 g | Un | 10 | 5 | - | 10 | 5 | 10 | 10 | - | **50** |
| **89** | Presunto Cozido | Kg | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | - | **20** |
| **90** | Queijo Mussarela Fatiado | Kg | 5 | 4 | 2 | 5 | 4 | 4 | 4 | 2 | **30** |
| **91** | Repolho Branco | Kg | 5 | 5 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 | 2 | **35** |
| **92** | Sagu, 500 g | Un | 5 | 10 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | - | **60** |
| **93** | Sal Refinado Iodado | Kg | 5 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | **33** |
| **94** | Salsicha Tipo Hot-dog | Kg | 8 | 8 | 4 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | **55** |
| **95** | Suco Natural Concentrado, 500 ml | Un | 26 | 26 | 12 | 26 | 25 | 26 | 26 | 13 | **180** |
| **96** | Suco de Uva Concentrado | Kg | 7 | 7 | 4 | 7 | 7 | 7 | 7 | 4 | **50** |
| **97** | Tomate Longa Vida | Kg | - | 20 | - | 10 | 20 | 10 | 20 | - | **80** |
| **98** | Tortéi de Abóbora | Kg | - | - | - | - | 6 | 6 | 6 | - | **20** |
| **99** | Vinagre Branco, 900 ml | Un | 3 | - | - | 3 | - | - | 2 | - | **8** |
| **100** | Vinagre Tinto, 2 L | Un | 3 | 3 | - | 2 | 3 | 2 | 2 | - | **15** |

**CMEI PROFESSORA FABIANA APARECIDA NUNES POSSATO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UN** | **MAI** | **JUN** | **JUL** | **AGO** | **SET** | **OUT** | **NOV** | **DEZ** | **TOTAL** |
| **1** | Abacate | Kg | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | **40** |
| **2** | Achocolatado em Pó Solúvel Instantâneo | Kg | 5 | 5 | - | 5 | 5 | 5 | 5 | - | **30** |
| **3** | Açúcar Cristal Especial, 5 Kg | Un | 5 | 4 | 2 | 4 | 5 | 4 | 4 | 2 | **30** |
| **4** | Açúcar de Baunilha, 100 g | Un | 3 | - | 1 | 3 | - | 3 | - | - | **10** |
| **5** | Açúcar Mascavo, 500 g | Un | - | - | - | 5 | - | - | - | - | **5** |
| **6** | Açúcar Refinado, 5 kg | Un | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | **20** |
| **7** | Alface Crespa ou Lisa | Kg | - | - | - | - | 8 | 6 | 7 | 4 | **25** |
| **8** | Alho Nacional | Kg | 0,5 | 0,4 | 0,2 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 0,2 | **3** |
| **9** | Amido de Milho | Kg | 2 | 2 | - | 3 | 3 | 2 | 3 | - | **15** |
| **10** | Arroz Integral, 1 Kg | Un | 3 | 2 | - | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | **15** |
| **11** | Arroz Parboilizado Tipo I, 5 Kg | Un | 11 | 11 | 9 | 11 | 11 | 11 | 11 | 10 | **85** |
| **12** | Aveia em Flocos Finos, 250 g | Un | 5 | - | - | 5 | - | - | 5 | - | **15** |
| **13** | Banana Caturra | Kg | 170 | 170 | 120 | 170 | 170 | 170 | 170 | 110 | **1250** |
| **14** | Batata Inglesa | Kg | 20 | 20 | 10 | 20 | 20 | 20 | 20 | 10 | **140** |
| **15** | Bebida Láctea Fermentada, 900 ml | Un | 65 | 65 | 30 | 60 | 60 | 60 | 60 | 50 | **450** |
| **16** | Beterraba | Kg | - | - | - | - | 8 | 8 | 8 | 6 | **30** |
| **17** | Biscoito Cream Cracker com Gergelim, 400 g | Un | 10 | 15 | - | 10 | 15 | 10 | - | 10 | **70** |
| **18** | Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Laminado de Maisena, 700 a 800 g | Un | 15 | 14 | 7 | 12 | 14 | 14 | 14 | 10 | **100** |
| **19** | Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Chocolate, 650 g | Un | 14 | 14 | 9 | 14 | 14 | 14 | 14 | 7 | **100** |
| **20** | Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Leite, 700 a 800 g | Un | 14 | 14 | 6 | 14 | 14 | 14 | 14 | - | **90** |
| **21** | Biscoito Salgado Tipo Água e Sal, 700 a 800 g | Un | 12 | 12 | 7 | 7 | 12 | 8 | 12 | - | **70** |
| **22** | Brócolis Fresco | Kg | - | - | - | - | 12 | 12 | 10 | 6 | **40** |
| **23** | Café Solúvel Granulado, 200 g | Un | 6 | 6 | 2 | 6 | 6 | 6 | 6 | 2 | **40** |
| **24** | Canela em Pó, 30 g | Un | 1 | - | - | 1 | - | 1 | - | - | **3** |
| **25** | Canela em Rama, 100 g | Un | - | - | - | - | 1 | - | - | - | **1** |
| **26** | Canjica de Milho Branca, 500 g | Un | - | 10 | - | 10 | - | 10 | - | - | **30** |
| **27** | Canjiquinha de Milho (Quirera), 500 g | Un | 12 | - | - | 12 | - | - | 11 | - | **35** |
| **28** | Carne bovina, Bife Bovino Coxão Mole | Kg | 10 | 10 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | **70** |
| **29** | Carne Bovina em Cubos, Músculo picado | Kg | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 8 | **120** |
| **30** | Carne Bovina Moída Magra | Kg | 25 | 25 | 15 | 30 | 25 | 25 | 25 | 15 | **185** |
| **31** | Carne de frango, Coxa e Sobre Coxa com Osso | Kg | 25 | 20 | 15 | 25 | 20 | 25 | 20 | 10 | **160** |
| **32** | Carne de frango, Coxinhas das Asas Sem Tempero | Kg | 8 | 8 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 | **60** |
| **33** | Carne de frango, Peito Com Pele e Osso | Kg | 15 | 15 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 | 5 | **100** |
| **34** | Carne Suína, Bisteca | Kg | 10 | 8 | 5 | 8 | 8 | 8 | 8 | 5 | **60** |
| **35** | Carne Suína, Costela Picada | Kg | 5 | - | - | 5 | - | - | 5 | - | **15** |
| **36** | Carne Suína, Íscas em Cubos | Kg | 10 | 10 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | **70** |
| **37** | Cebola Branca | Kg | 9 | 9 | 3 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | **60** |
| **38** | Cenoura | Kg | 12 | 15 | 6 | 15 | 12 | 12 | 12 | 6 | **90** |
| **39** | Cereal Matinal de Milho com Açúcar, 300 g | Un | 15 | 10 | 5 | 10 | 15 | 10 | 10 | 5 | **80** |
| **40** | Chá Mate de Saquinho, 40 g | Un | 3 | 3 | - | 3 | - | 3 | 3 | - | **15** |
| **41** | Chicória | Kg | - | 12 | 6 | 12 | 10 | 12 | 12 | 6 | **70** |
| **42** | Chuchu | Kg | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | **20** |
| **43** | Colorau, 100 g | Un | 6 | 6 | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | - | **40** |
| **44** | Couve Flor | Kg | - | 5 | - | 5 | - | 10 | - | - | **20** |
| **45** | Cravo da Índia, 100 g | Un | - | 1 | - | - | 1 | - | 1 | - | **3** |
| **46** | Creme de Leite, 200 g | Un | 4 | 4 | - | 4 | - | 4 | 4 | - | **20** |
| **47** | Cuca com Farofa | Kg | 10 | 8 | 6 | 10 | 8 | 9 | 8 | 6 | **65** |
| **48** | Doce de Leite em Pasta, 900 g | Un | 7 | 6 | 3 | 7 | 6 | 7 | 6 | 3 | **45** |
| **49** | Ervilha Verde Congelada, 350 g | Un | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 6 | - | **35** |
| **50** | Extrato de Tomate Concentrado, 350 g | Un | 40 | 40 | 30 | 40 | 40 | 40 | 40 | 30 | **300** |
| **51** | Farinha de Mandioca Torrada | Kg | 2 | - | - | 2 | - | - | 1 | - | **5** |
| **52** | Farinha de Milho Amarela | Kg | 7 | 5 | 5 | 7 | 5 | 6 | 5 | 5 | **45** |
| **53** | Farinha de Trigo Especial Tradicional, 5 kg | Un | 2 | 2 | - | 2 | 2 | 2 | - | - | **10** |
| **54** | Farinha de Trigo Integral | Kg | 1 | - | - | - | 1 | - | - | - | **2** |
| **55** | Feijão Preto | Kg | 14 | 14 | 8 | 14 | 14 | 14 | 14 | 8 | **100** |
| **56** | Fermento Biológico Seco, Instantâneo, 125 g | Un | 1 | 1 | - | 1 | 1 | - | 1 | - | **5** |
| **57** | Fermento Químico em Pó, 250 g | Un | 3 | 2 | - | 2 | 2 | 2 | 2 | - | **13** |
| **58** | Filé de Tilápia | Kg | 6 | - | - | 8 | - | 6 | - | - | **20** |
| **59** | Geleia de frutas, 600 g | Un | 9 | - | - | 9 | 8 | - | 9 | - | **35** |
| **60** | Granola Tradicional | Kg | - | - | 5 | - | - | - | - | - | **-** |
| **61** | Leite Condensado, 395 g | Un | - | 6 | - | - | 6 | - | 6 | - | **18** |
| **62** | Leite Integral Longa Vida | L | 60 | 60 | 50 | 60 | 60 | 60 | 60 | 40 | **450** |
| **63** | Leite Integral Pasteurizado Tipo C | L | 110 | 110 | 80 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | **850** |
| **64** | Leite Semi-Desnatado Sem Lactose, 1 L | Un | 5 | 5 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | **35** |
| **65** | Lentilha, 500 g | Un | 8 | 8 | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | - | **50** |
| **66** | Lingüiça Toscana | Kg | 12 | 12 | 6 | 12 | 12 | 12 | 12 | 7 | **80** |
| **67** | Macarrão Cabelinho de Anjo, 500 g | Un | 17 | 17 | 9 | 17 | 17 | 17 | 17 | 9 | **120** |
| **68** | Macarrão Caseiro | Kg | 7 | - | 4 | 7 | - | 6 | 7 | 4 | **35** |
| **69** | Macarrão Parafuso | Kg | 14 | 12 | 8 | 12 | 12 | 12 | 12 | 8 | **90** |
| **70** | Maçã Fuji Nacional | Kg | 130 | 130 | 60 | 130 | 130 | 130 | 130 | 60 | **900** |
| **71** | Maionese Tradicional, 472 g | Un | 2 | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - | **7** |
| **72** | Mamão Formosa | Kg | 30 | - | - | 30 | - | 30 | 25 | 15 | **130** |
| **73** | Mandioca Descascada e Picada | Kg | 5 | 5 | - | 5 | - | - | - | - | **15** |
| **74** | Margarina Vegetal Sem Sal, 500 g | Un | 4 | 3 | - | 4 | 3 | 4 | 2 | - | **20** |
| **75** | Melão | Kg | 35 | 30 | - | 35 | 30 | 35 | 30 | 25 | **220** |
| **76** | Milho Para Pipoca | Kg | - | 10 | - | - | - | - | - | - | **10** |
| **77** | Milho Verde Congelado, 350 g | Un | 6 | 5 | 4 | 5 | 6 | 5 | 5 | 4 | **40** |
| **78** | Mingau de Arroz Instantâneo, 230 g | Un | 3 | 3 | - | 3 | - | 3 | 3 | - | **15** |
| **79** | Mingau de Multicereais Instantâneo, 230 g | Un | - | 5 | 2 | 5 | - | 5 | - | 3 | **20** |
| **80** | Óleo de Soja Refinado, 900 ml | Un | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | **80** |
| **81** | Orégano, 10 g | Un | - | 2 | - | 1 | - | 2 | - | - | **5** |
| **82** | Ovos de Galinha | Dz | 12 | 10 | 6 | 12 | 10 | 12 | 12 | 6 | **80** |
| **83** | Pão Francês | Kg | 18 | 18 | 9 | 18 | 18 | 9 | 18 | 2 | **110** |
| **84** | Pão Hot Dog | Kg | 14 | 14 | 8 | 14 | 14 | 14 | 14 | 8 | **100** |
| **85** | Pão Integral | Kg | 9 | 17 | 9 | 17 | 9 | - | 9 | - | **70** |
| **86** | Polvilho Azedo, 500 g | Un | 2 | - | - | 2 | - | - | 1 | - | **5** |
| **87** | Pó para Gelatina | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | **80** |
| **88** | Pó para Pudim, 35 g | Un | 12 | 10 | 6 | 10 | 12 | 10 | 12 | 8 | **80** |
| **89** | Presunto Cozido | Kg | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | - | **20** |
| **90** | Queijo Mussarela Fatiado | Kg | 5 | 4 | 2 | 5 | 4 | 4 | 4 | 2 | **30** |
| **91** | Repolho Branco | Kg | 3 | 4 | 2 | 3 | 4 | 3 | 4 | 2 | **25** |
| **92** | Sagu, 500 g | Un | 10 | 10 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 | **70** |
| **93** | Sal Refinado Iodado | Kg | 4 | 5 | 2 | 4 | 5 | 4 | 5 | 3 | **32** |
| **94** | Salsicha Tipo Hot-dog | Kg | 6 | 7 | 5 | 7 | 7 | 6 | 7 | 5 | **50** |
| **95** | Suco Natural Concentrado, 500 ml | Un | 40 | 40 | 30 | 40 | 40 | 40 | 40 | 30 | **300** |
| **96** | Suco de Uva Concentrado | Kg | 6 | 5 | 3 | 6 | 5 | 6 | 6 | 3 | **40** |
| **97** | Tomate Longa Vida | Kg | 10 | 25 | - | - | 15 | 20 | 20 | 10 | **100** |
| **98** | Tortéi de Abóbora | Kg | - | - | - | - | 9 | 8 | 8 | 5 | **30** |
| **99** | Vinagre Branco, 900 ml | Un | 3 | - | - | 2 | - | - | 2 | - | **7** |
| **100** | Vinagre Tinto, 2 L | Un | 3 | 3 | - | 3 | 3 | 3 | 3 | - | **18** |

**ANEXO VIII**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016 – MAT**

**MINUTA DO CONTRATO (MODELO)**

(Será confeccionado pelo Jurídico da Prefeitura)

CONTRATO Nº ....../2016, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 00..../2016, PREGÃO PRESENCIAL Nº 0013/2016, AQUISIÇÃO DE ................, DO MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA.

Contrato de compra e venda de produtos, que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA - SC**, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº. 82.826.462/000-27, com se de a Rua XV de novembro, 26, em Arroio Trinta - SC, doravante denominado **CON­TRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal o Sr **ALCIDIR FELCHILCHER**, brasileiro, casado, portador do CPF sob nº ...., RG nº ..., residente e domiciliado na Rua ....., em Arroio Trinta – SC e de outro lado à empresa ....................., pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob nº. .................., Inscrição Estadual nº ..................., com sede na Rua ......................, nº .... no município de ............. – Estado de ......., doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo **Sr/Sra........,** ..........., ............., .........., inscrito no CPF sob N° ............. e Carteira de Identidade nº ............., residente e domiciliado na Rua ............., nº ......, na cidade de ............ – Estado de ....., que de acordo com o Processo Licitatório N° 00../2016, Pregão Presencial nº 0013/2016, doravante denominado o processo e que se regerá pela Lei nº 10.520/02, Lei n.º 8666/93, consolidadas e demais normas legais celebram o presente Contrato, da seguinte forma:

CLÁUSULA PRIMEIRA – O objeto do presente contrato é a AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PARA OS MESES DE MAIO A DEZEMBRO DE 2016.

Parágrafo único - Os produtos deverão ser entregues no período de Maio a Dezembro de 2016, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

**CLÁUSULA SEGUNDA** – O Município pagará mensalmente pelos produtos, conforme for retirado pela Secretaria Municipal de Educação e conforme a liberação dos Recursos Federais, num valor total de **R$ ......(...........)**, sendo que o valor da mesma, não será reajustado.

§ 1º - A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento), conforme dispõe o § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93, atualizada.

§ 2º - Só haverá reajuste de valores nas condições do § 2º, Cláusula Terceira e na ocorrência de fato que justifique a aplicação do artigo 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, consolidadas.

**CLÁUSULA TERCEIRA** – O pagamento será feito por transferência bancária, mensalmente, mediante a apresentação da Nota Fiscal, até o 5.º dia útil de cada mês.

**CLÁUSULA QUARTA** – O prazo do presente contrato, **terá seu início em .... de ...... de 2016 e terminará em ......de .... de 2016**, ou até que os produtos forem totalmente entregues. O presente Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no Artigo 57, II, da Lei Federal nº 8.666/93, ou prorrogado através de Termo Aditivo.

**CLÁUSULA QUINTA** - As despesas deste contrato correrá a conta de elementos do Orçamento de 2016, conforme segue:

**16 - 1 . 2009 . 10 . 306 . 10 . 2.25 . 1 . 339000 Aplicações Diretas**

**17 - 1 . 2009 . 10 . 306 . 10 . 2.25 . 1 . 339000 Aplicações Diretas**

**CLÁUSULA SEXTA** - A Contratada declara aceitar, integralmente, todos os processos de inspeção dos produtos, verificação e controle a serem adotadas pelo Contratante.

**Parágrafo único** - A existência e a atuação da fiscalização do Contratante em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada, no que concerne aos serviços contratados, e as suas consequências e implicações próximas ou remotas.

**CLÁUSULA SÉTIMA** - O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações ora estabelecida, sujeitará a Contratada as sanções previstas na Lei nº 10.520/02, Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, garantida previa e ampla defesa em processo administrativo.

**CLÁUSULA OITAVA** - O contratante poderá rescindir administrativamente o presente contrato nas hipóteses previstas na Lei nº 10.520/02, Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, sem que caiba a Contratada direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

**CLÁUSULA NONA** - O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

**CLÁUSULA DÉCIMA** - A Contratada assume, como exclusivamente seus, os riscos das despesas decorrentes do transporte dos produtos, assim como, dos funcionários. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, quaisquer prejuízos que sejam causados ao contratante ou a terceiros, bem como, pelos Seguros de Lei.

**§ 1.º** - Os danos e os prejuízos serão ressarcidos ao Contratante no prazo máximo de 48 (Quarenta e oito)horas, contados da notificação administrativa a Contratada, sob pena de multa.

**§ 2.º**  - O Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à Contratada.

**§ 3.º**  - O contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

**§ 4.º**  - A Contratada manterá durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

**§ 5º** - A contratante se responsabilizará pela substituição de produtos entregues fora do padrão de qualidade, ou deteriorados.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA** - Constituirá encargo exclusivo da Contratada o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA** - Fica eleito o Foro da Comarca de Videira – SC, para dirimir as dúvidas que possam advir do presente contratação, com renúncia expressa, de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente em 03 cópias de iguais teor, que, depois de lido e achado conforme, e assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas que a tudo assistiram.

Arroio Trinta – SC, .... de ..... de 2016.

**MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA**

**CNPJ 82.826.462/0001-27**

**Prefeito Municipal**

**....................................................**

**CONTRATADO**

**Testemunhas:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_