



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**  
Rua José Inácio da Rocha, 109 - Centro  
CEP: 88.770-000 - Imaruá/SC

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº 005/2018**

Processo Licitatório PMI Nº 008/2018  
Processo Administrativo PMI Nº 004/2018

Regência: Lei federal Nº 10.520/02, pelo Decreto Federal Nº 3.555/2000, e subsidiariamente, a Lei Federal Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores.

**OBJETO:**  
REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

O edital e seus anexos poderão ser retirados no Setor de Licitações, na Prefeitura Municipal de Imaruá. Também estará disponível, através do e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br) ou pelo site [www.imarui.sc.gov.br](http://www.imarui.sc.gov.br).

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone: (48) 3643-0213, através do e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br), e, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Imaruá, na Rua José Inácio da Rocha, nº 109, Centro - Imaruá - Santa Catarina no horário de expediente.

**A presente licitação é destinada EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, para os itens até R\$ 80.000,00, de acordo com Inciso I, Art. 48 da LC 123/06, com prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido.**

Imaruá, 28 de fevereiro de 2018.



**EDITAL DE LICITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº. 005/2018**

**PREÂMBULO**

O Município de Imaruí, através da Prefeitura Municipal de Imaruí, com sede administrativa na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí/SC, informa que realizará licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, para **REGISTRO DE PREÇO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, para a Prefeitura Municipal de Imaruí. Rege a presente licitação, a Lei Federal nº 10.520/02, o Decreto Federal nº 3.555/2000, o Decreto Nº 8.538, de 06/10/2015 e subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores.

**Recebimento do envelope de proposta e habilitação**

**Até as 07:45h do dia 14/03/2018**

Local: Setor de Protocolo da Prefeitura de Imaruí.

Sito à Rua José Inácio da Rocha, nº 109 – Centro, Imaruí/SC.

**Sessão Pública para abertura das Propostas, Lances verbais e Habilitação**

**Às 08h do dia 14/03/2018.**

Local: Setor de Licitações da Prefeitura de Imaruí.

Sito à Rua José Inácio da Rocha, nº 109 – Centro, Imaruí/SC.

As dúvidas pertinentes a presente licitação será esclarecida pelo Setor de Licitação.

- Telefone: (48) 3643-0213
- E-mail: [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br)
- Endereço: Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí-SC.

No caso de não haver expediente, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referentes a esse Pregão serão realizados no primeiro dia útil de funcionamento da Prefeitura Municipal de Imaruí/SC, se outra data não tiver sido definida pelo Pregoeiro.

**Integram este ato convocatório os seguintes anexos:**

- I – Termo de Referência;
- II – Modelo de Declaração de Cumprimento das exigências de Habilitação;
- III – Modelo de Procuração;
- IV – Ata de Registro de Preço;
- V – Declaração de não impedimento;
- VI – Minuta Contratual;
- VII - Declaração de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII, do Art. 7º da Constituição Federal;
- VIII – Modelo de Proposta Comercial;
- IX - Detalhamento dos Itens.





## 1. OBJETO

1.1. A presente Licitação tem por objeto o Registro de Preços para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, para a Prefeitura Municipal de Imaruí, conforme especificações contidas no Anexo I – Termo de Referência.

1.2. A administração não se obriga a contratar o objeto desta licitação, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

## 2. DA APRESENTAÇÃO

2.1. No dia, hora e local designados no preâmbulo deste edital, o Pregoeiro e a sua equipe de apoio receberão os envelopes contendo as “Propostas” e os “Documentos de Habilitação”, em envelopes distintos, fechados e lacrados, contendo na parte externa, a seguinte identificação:

| PROPOSTA DE PREÇO                 | DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO         |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ENVELOPE Nº 001                   | ENVELOPE Nº 002                   |
| Pregão Presencial PMI Nº 005/2018 | Pregão Presencial PMI Nº 005/2018 |
| Prefeitura Municipal de Imaruí    | Prefeitura Municipal de Imaruí    |
| Razão Social da Empresa           | Razão Social da Empresa           |
| CNPJ                              | CNPJ                              |

## 3. CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Os dois envelopes (proposta de preços e habilitação), e os documentos de credenciamento, deverão ser entregues no início da sessão pública do pregão, conforme data e horário estabelecido no preâmbulo deste edital.

3.1.1. A entrega também poderá ser efetuada na forma abaixo:

a) No Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Imaruí, localizada na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí/SC, até a hora e data determinadas no preâmbulo deste edital;

b) Através dos Correios, desde que entregues no Setor de Licitações até a data e hora definidas no preâmbulo deste edital. Neste caso, os envelopes nº 01 (proposta de preços) e nº 02 (habilitação) e, ainda, a declaração prevista no subitem 4.1.1.2 alínea d e a certidão (se for o caso) previstas no subitem 4.7 deverão estar dentro de um terceiro envelope, postado para o seguinte endereço e identificação: Prefeitura Municipal de Imaruí, Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro - Imaruí/SC, CEP: 88.770-000 A/C Pregoeiro do Pregão Presencial PMI Nº 005/2018.

3.1.1.1. Não havendo representante devidamente credenciado na sessão de abertura dos envelopes e julgamento, acarretará no impedimento do licitante participar da fase de lances e de exercer o direito de recurso.

3.2. Não poderão participar desta licitação e nem serão consideradas licitantes as empresas que entregarem os envelopes após o horário estabelecido ou não entregarem a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (Anexo II).

3.3. Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos à forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado.



**3.4.** É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica a representação, na presente Licitação, de mais de uma empresa.

**3.5.** Será admitida, em todas as etapas desta licitação, a presença de somente um representante de cada proponente.

**3.6.** A presente licitação é destinada **EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, de acordo com Inciso I, Art. 48 da LC 123/06.

**3.6.1 –** Para fins de participação, a licitante deverá apresentar cópia da Certidão Simplificada da Junta Comercial juntamente com a Declaração do Anexo II, fora dos envelopes, para comprovação da condição de ME/EPP.

**3.6.2 –** A não apresentação acarretará no impedimento de participação nesta licitação.

**3.7.** Terá prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, de acordo com o § 3º, Inciso III do Art. 48 da LC 123/06.

**3.7.1.** Considera-se âmbito LOCAL: aquelas empresas sediadas no Município de Imaruí.

**3.7.2.** Considera-se âmbito REGIONAL: aquelas empresas sediadas nos municípios associados à AMUREL (Associação dos Municípios da Região Lagunar).

#### **4. DO CREDENCIAMENTO**

**4.1. O credenciamento far-se-á por meio de:**

**4.1.1. CASO O REPRESENTANTE SEJA SÓCIO, PROPRIETÁRIO OU DIRIGENTE DA EMPRESA PROPONENTE DEVERÁ APRESENTAR:**

**a)** Cópia do ato constitutivo ou do contrato social (acompanhado da última alteração, ou consolidado), no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**b)** Cópia da cédula de identidade;

**c)** Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação (Anexo II).

**4.1.2. CASO O REPRESENTANTE SEJA PREPOSTO DA EMPRESA PROPONENTE, DEVERÁ APRESENTAR:**

**a)** Instrumento procuratório ou Carta de Credenciamento, de acordo com o Anexo III deste edital;

**b)** Cópia da cédula de identidade;

**c)** Cópia do ato constitutivo ou contrato social (acompanhado da última alteração, ou consolidado);

**d)** Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação (Anexo II).

**4.2.** O não comparecimento do titular e/ou do representante credenciado não enseja a inabilitação, nem a desclassificação do licitante. A empresa que não se fizer representar participará do certame apenas com a sua proposta escrita.

**4.3.** A empresa que não se fizer representar fica automaticamente impedida de participar da fase de competição com lances verbais, da negociação de preços e de se manifestar motivadamente sobre os atos da Administração, decaindo, em consequência do direito de interpor recurso.





4.4. Somente poderão se manifestar no transcorrer das reuniões, os representantes das proponentes, desde que devidamente credenciados.

4.5. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas que estejam reunidas em consórcio e seja controladora, coligadas ou subsidiárias, entre si, ou ainda, qualquer que seja sua forma de constituição, e estrangeiras que não funcionem no país.

4.6. A declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação deverá ser datilografada ou digitada, preferencialmente em papel timbrado e nela deverá constar o nome do licitante, endereço, CNPJ e o nome e assinatura do responsável.

4.7. As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem postergar a comprovação da regularidade fiscal para o momento da assinatura do contrato e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, **deverão apresentar no credenciamento a Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado**, emitida em até 90 dias da data da entrega dos envelopes, para comprovação do seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.8. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

## 5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A Proposta de Preços contida no Envelope nº. 01 deverá ser apresentada na forma e requisitos indicados nos subitens a seguir:

a) Preferencialmente emitida por computador ou datilografada em papel com o timbre da empresa, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente assinadas pelo responsável da empresa representada em 01 (uma) via.

b) Conter Razão Social completa e CNPJ da licitante. Havendo matriz ou filial sediada no Estado de Santa Catarina o Município dará preferência pela emissão de nota fiscal por aquela aqui sediada.

5.2. A proposta de preços original deverá conter OBRIGATORIAMENTE A MARCA E O VALOR UNITÁRIO DE CADA ITEM, E O VALOR GLOBAL DA PROPOSTA, não podendo ultrapassar o valor máximo unitário previsto, sob pena de desclassificação.

5.2.1. Deverá ser proposta apenas 01 (uma) marca para cada item.

5.2.2. Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, com no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula, computados os tributos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto a ser fornecido, bem como, o custo de transporte, inclusive carga e descarga, ocorrendo tal operação, única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da empresa vencedora desta licitação.

5.3. Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias. Caso este não esteja especificado na proposta, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias após sessão pública.

5.4. A apresentação da proposta será considerada como evidência de que a licitante EXAMINOU CRITERIOSAMENTE OS DOCUMENTOS DESTE EDITAL, SEUS ANEXOS e que o objeto cotado apresenta todas as características e especificações mínimas exigidas no Anexo I – Termo de Referência do edital.

5.5. A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.



**5.6.** Na omissão dos prazos de execução, pagamento, garantia e validade da proposta, serão considerados os constantes do edital e na divergência entre o preço unitário e global, prevalecerá o preço unitário.

**5.7.** Caso a Proposta de Preço não apresente data para contagem de prazo de sua validade, será considerada a data da abertura dos envelopes.

**5.8.** A Proposta de Preço não poderá, sob qualquer hipótese, ser apresentada com o Timbre da Prefeitura Municipal de Imaruí, exceto a proposta emitida através do Sistema Auto Cotação da Betha Sistemas.

## **6. DA HABILITAÇÃO**

**6.1.** A proponente deverá apresentar o envelope nº. 02 "HABILITAÇÃO", em 01 (uma) via contendo os seguintes documentos:

### **6.1.1. PARA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA, no que couber:**

**a)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera a averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

**b)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**c)** A empresa que apresentar, conforme o subitem 4.1 deste edital, o Ato Constitutivo/Contrato Social no ato de credenciamento do seu representante para participação da presente licitação, fica dispensada de apresentá-lo dentro do envelope da habilitação.

### **6.1.2 – PARA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**a)** Prova de regularidade para com a fazenda **Federal** (conjunta), **Estadual** e **Municipal** do domicílio ou sede do licitante;

**b)** Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF-FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

**c)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas (**CNDT**), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho.

### **6.1.4 – PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA**

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

### **6.1.5. INEXISTÊNCIA DE SUPERVENIÊNCIA**

**a)** Declaração, em papel timbrado, com data da abertura da licitação e assinada por seu representante legal, atestando a inexistência de fato superveniente impeditivo que desabone sua participação em licitações públicas.

### **6.1.6 - CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INC. XXXIII, DO ART. 7º, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**





a) Declaração que a empresa não possui no seu quadro de pessoal empregado registrado realizando trabalhos noturnos, perigosos, ou insalubre menor de 18 anos e em qualquer trabalho menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 anos, nos termos do inc. XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal e Lei 9.854/99.

6.2. Será obrigatório, sob pena de inabilitação, que a licitante tenha em seus atos constitutivos/objeto social as atividades compatíveis com o objeto deste edital.

6.3. Ao Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

6.4. A falta de quaisquer dos documentos exigidos no edital, implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

6.5. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.

6.6. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

#### **OBSERVAÇÃO**

A) Os documentos necessários à Habilitação deverão ser preferencialmente, apresentados conforme a sequência acima mencionada, e poderão ser apresentados em original, ou, se preferir, deverá ser apresentado por qualquer processo de cópia autenticada, ou publicação em órgão da imprensa oficial. Os documentos que forem apresentados em original não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante deste processo licitatório.

B) Os documentos somente poderão ser autenticados por servidor da Administração.

C) Quando se tratar de cópia de documento obtido através da Internet, este não precisa ser autenticado.

#### **7. DA ABERTURA E JULGAMENTO**

7.1. A Sessão Pública para realização dos lances verbais será realizada na data, horário e local indicados neste edital, onde o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, adotará os seguintes procedimentos:

a) Conferirá o credenciamento dos representantes legais, mediante confronto do instrumento de credenciamento com seu documento de identificação;

b) O Pregoeiro classificará a proponente que apresentar a proposta de Menor Preço Por Item e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de preço de menor valor; ou classificará as 03 (três) propostas de preços de menor valor apresentadas pelas proponentes, quando não ocorrer pelo menos 03 (três) ofertas no intervalo de 10% (dez por cento), excetuadas aquelas propostas que estão superiores ao valor máximo estipulado no edital.

c) Solicitará que os representantes presentes efetuem lances verbais, que serão formulados individualmente e sequencialmente, a partir do



autor da proposta de maior índice. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes. No caso de empate no índice das propostas escritas, será efetuado sorteio para a definição da ordem de formulação dos lances verbais;

d) Fica a encargo do Pregoeiro a fixação de parâmetros mínimos de valores sobre os lances verbais, podendo, inclusive, alterá-los no curso da sessão (estipulação de valores mínimos entre um lance e outro);

e) Declarará o vencedor da licitação se constatada as condições exigidas neste Edital. Se a proposta de **MENOR VALOR UNITÁRIO** não atender as condições fixadas neste Edital, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda às exigências deste Edital;

**7.4.** Nos lances ofertados, os preços unitários **não poderão ser iguais ou superiores** àqueles constantes da proposta escrita;

**7.5.** O Pregoeiro poderá fixar tempo máximo para que as licitantes calculem e ofereçam novos lances;

**7.6.** Caso não se realizem lances verbais ou a empresa não credencie representante para participar da sessão, serão considerados os valores constantes das propostas escritas; neste caso ficará a critério do pregoeiro e da equipe de apoio adjudicar a empresa pelo preço cotado, tendo como base o orçamento;

**7.7.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente, às penalidades previstas neste Edital;

**7.8.** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos;

**7.9.** A desistência em apresentar lances verbais, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas;

**7.10.** Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as exigências do Edital e estando seu preço compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, devendo o Pregoeiro negociar, visando obter preço melhor;

**7.11.** Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances ou, conforme o caso, adotados os procedimentos destinados às microempresas ou empresas de pequeno porte;

#### MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

**7.12.** A microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, com índices iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de melhor preço, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A Microempresa – ME ou a Empresa de Pequeno Porte – EPP, melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, de acordo com o estabelecido no § 3º do Art. 45 da Lei Complementar nº 123/06, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;





- b) Não ocorrendo a apresentação da microempresa e empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas, na ordem classificatória, as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese acima, para o exercício do mesmo direito;
- c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido na alínea “a”, deste subitem, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- d) O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP.

**7.13.** Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do Certame;

**7.14.** Proclamado o resultado do julgamento da licitação, o Pregoeiro franqueará a palavra aos representantes das licitantes presentes para que, querendo, possam manifestar a intenção de interpor recurso contra as decisões adotadas;

**7.15.** Não havendo quem pretenda recorrer, o Pregoeiro adjudicará o objeto do Certame em favor da licitante vencedora;

**7.16.** Manifestando qualquer das licitantes a intenção de recorrer, o processo somente será encaminhado para fins de adjudicação e homologação do resultado após o transcurso da fase recursal;

**7.17.** Caso entenda necessário proceder a exame mais detalhado de lances verbais ou da documentação poderá o Pregoeiro, a seu exclusivo critério, suspender a sessão respectiva, hipótese em que comunicará às licitantes, desde logo, a data, o horário e o local em que será divulgado o resultado do julgamento;

**7.18.** Da reunião lavrar-se-á ata(s) circunstanciada(s), em que serão registradas as ocorrências relevantes e, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e demais membros da equipe de apoio, bem como pelas licitantes presentes. A recusa da licitante em assinar a ata, bem como a ausência de licitante naquele momento, será circunstanciada em ata;

**7.19.** Todas as propostas de preços escritas e os documentos de habilitação serão rubricados, obrigatoriamente, pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes legais das licitantes, presentes à sessão.

**7.20.** Os casos omissos neste Edital, serão tratados pela legislação vigente.

## **8. DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO**

**8.1.** As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Imaruí, localizada na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, CEP: 88.770-000. As impugnações deverão ser entregues em via original e protocoladas junto ao Setor de Protocolo, direcionada ao Setor de Licitações.

**8.2.** Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação no prazo de 02 (dois) dias após o limite de envio de impugnações.

**8.3.** Em caso de deferimento da impugnação contra o ato convocatório, será tomada uma das seguintes providências:

- a) Anulação ou revogação do edital;



b) Alteração e republicação do edital, reabertura do prazo de envio de propostas, alteração da data da sessão pública do pregão;

c) Alteração no edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da sessão pública do pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

**8.4.** As impugnações apresentadas deverão conter os seguintes requisitos:

**8.4.1. Pessoa Física:** cópia da carteira de identidade ou documento equivalente que identifique o impugnante;

**8.4.2. Pessoa Jurídica**

**8.4.2.1.** Em sendo **representante procurador**, deverá apresentar:

a) Procuração Pública ou Particular com firma reconhecida, em nome da representada;

b) cópia da carteira de identidade ou documento equivalente que identifique o representante;

c) Cópia da última alteração do Contrato Social, devidamente registrado no órgão competente.

**8.4.2.2.** Em sendo **representante sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado** da empresa, deverá apresentar:

a) Cópia do respectivo Estatuto Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Cópia da Carteira de Identidade ou documento equivalente.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA CONTRATAÇÃO**

**9.1.** A Ata de Registro de Preços não obriga o Município a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objeto(s), obedecidas à legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

**9.2.** Constam da Minuta da Ata de Registro de Preços as condições e a forma de pagamento, as sanções para o caso de inadimplemento e as demais obrigações das partes, integrando este Edital.

**9.3.** A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses a partir de sua assinatura.

**9.4.** O Município monitorará, pelo menos trimestralmente, o preço dos produtos, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

**9.4.1.** O Município convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado está acima do preço de mercado. Caso seja frustrada a negociação para redução do preço, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

**9.4.2.** No caso de desequilíbrio econômico-financeiro (preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado, e mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro - equação econômico-financeira), sendo frustrada a negociação entre as partes, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido.

**9.4.3.** Havendo negociação entre as partes, o aumento para recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preço somente poderá





ser dado se a sua ocorrência era imprevisível no momento da licitação, e se houver a efetiva

comprovação do aumento pelo Fornecedor (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

**9.4.4.** As alterações de preços oriundos da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio econômico-financeiro, serão publicadas na imprensa oficial, sem prejuízo do cumprimento da obrigação contida no art. 15, parágrafo 2º da lei. 8.666/93 (publicação trimestral dos preços registrados).

**9.5.** A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do registro de preços, será formalizada por instrumento contratual, autorização de compra ou nota de empenho de despesa, observando-se o disposto no art. 62 da lei 8.666/93.

**9.5.1.** O prazo para assinatura do instrumento é de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação feita aos fornecedores registrados.

**9.6.** As secretarias usuárias da Ata de Registro de Preços não emitirão qualquer Ordem de Compra/Nota de Empenho, sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

## **10. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO**

**10.1.** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias após solicitação do setor responsável.

**10.2.** A empresa vencedora deverá entregar os produtos de primeira qualidade e de acordo com as especificações, em transporte adequado para o acondicionamento dos mesmos.

**10.3.** O não cumprimento do prazo previsto acima acarretará em sanções previstas neste Edital e na legislação vigente.

**10.4.** As entregas deverão ser realizadas das 07h às 13h, respeitando o horário de expediente municipal, podendo ser alterado, de acordo com a conveniência da Prefeitura Municipal.

**10.4.** O local de entrega deverá ser o estipulado no Termo de Referência, de acordo com o endereço da Secretaria solicitante.

## **11. DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

**11.1.** A inexecução total ou parcial dos cumprimentos oriundos das obrigações da empresa enseja a aplicação das penalidades previstas na Ata de Registro de Preços ou Contrato, inclusive multa no valor de até 20% do Contrato firmado entre as partes.

**11.2.** A Contratada será responsável por eventuais danos havidos nos objetos/materiais, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência praticados por seus empregados, obrigando-se a substituí-los, ou a indenizar a Administração do prejuízo causado.

**11.3.** No caso de acréscimo contratual em até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo total estimado de cada item, fica o fornecedor obrigado a aceitar o acréscimo.

**11.4.** As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a vinte e cinco por cento dos quantitativos registrados na Ata de registro de Preços.



## 12. DA FORMA DE PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data de recebimento das respectivas Notas Fiscais.

12.2. Caso o fornecimento do objeto seja recusado ou o correspondente documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data de regularização do fornecimento ou do documento fiscal.

12.3. As despesas ocorrerão por conta das dotações orçamentárias do ano de 2018/2019.

## 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A Contratada que não cumprir com as obrigações assumidas ou com os preceitos legais poderá sofrer as seguintes penalidades isolada ou conjuntamente:

13.1.1. Advertência;

13.1.2. Multa de 10% sobre o valor total do contrato;

13.1.3. Suspensão do direito de licitar junto ao Município por até dois (02) anos;

13.1.4. A contratada, deixando de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta ou lance, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo de validade de sua proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo da multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação e das demais cominações legais.

13.2. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo.

13.3. A aplicação da penalidade ocorrerá após defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

## 14. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

14.1. O fornecimento será acompanhado e fiscalizado por um representante de cada secretaria usuária, ao qual competirá dirimir, junto à empresa, as dúvidas que surgirem;

14.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.3. A fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da empresa para terceiros;

## 15. DA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADAS

15.1. A participação nesta licitação, **nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Inciso I, Art. 48 da LC 123/06)**, é restrita às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados (cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e pessoa física ou empresário individual enquadrados nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06).

15.2. Os órgãos e as entidades contratantes deverão realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno





porte nos itens ou lotes de licitação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Art. 6º, Decreto 8538/2015);

**15.3.** Caso não haja um mínimo de três propostas válidas para o objeto licitado, a presente licitação será anulada com fundamento no art. 49, II da Lei Complementar Nº 123/2006, c/c Art. 9º, I do Decreto 6.204/2007, para realização de certame aberto à ampla participação.

**15.4.** Terá prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, de acordo com o § 3º, Inciso III do Art. 48 da LC 123/06.

**15.4.1.** Considera-se âmbito LOCAL: aquelas empresas sediadas no Município de Imaruí.

**15.4.2.** Considera-se âmbito REGIONAL: aquelas empresas sediadas nos municípios associados à AMUREL (Associação dos Municípios da Região Lagunar).

## **16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

16.1. Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderão retirá-los na Prefeitura Municipal de Imaruí, no horário de expediente, até o último dia útil que antecede a data de abertura da Licitação por meio digital (CD/DVD ou Pen Drive), através do e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br) ou através do site [www.imarui.sc.gov.br](http://www.imarui.sc.gov.br) a qualquer tempo.

16.2. Fica o licitante ciente que a simples apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do ajuste.

16.3. A Administração reserva-se o direito de exigir documentação comprobatória do cumprimento de todas as exigências legais provenientes da licitação, bem como a promoção de diligência destinada a esclarecer a instrução do processo (§ 3º do artigo 43 da Lei nº. 8666/93).

16.4. A Prefeitura do Município de Imaruí, a qualquer tempo, motivadamente, poderá revogar no todo ou em parte a presente licitação.

16.5. Fica eleito o foro da comarca de Imaruí para dirimir dúvidas e/ou questões oriundas do presente edital.

Imaruí, 28 de fevereiro de 2018.

**RUI JOSÉ CANDEMIL JÚNIOR**  
Prefeito de Imaruí



ANEXO I  
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2018

TERMO DE REFERENCIA

**1. OBJETO**

**1.1.** Constitui objeto deste Termo de Referência com vista à **Aquisição de Gêneros Alimentícios** na modalidade de Pregão presencial sob sistema de REGISTRO DE PREÇO, MENOR PREÇO POR ITEM para a Prefeitura Municipal de Imaruí.

**1.2.** Declaro para todos os devidos fins, de acordo com o estabelecido no Art. 1º da Lei nº 10.520/2002, que o presente objeto a ser licitado é considerado COMUM, sendo descrito de forma precisa, suficiente e clara, sem especificações excessivas que restringem a competição.

**2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**2.1.** Conforme formulação do artigo 7, parágrafo 2º, do Decreto nº 7.892/13, na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

**2.2.** Por tratar-se de licitação para aquisição através de Sistema de Registro de Preço as despesas decorrentes das contratações feitas dos fornecedores detentores de preços registrados com as Secretarias usuárias ocorrerão a conta do orçamento 2018/2019. A indicação do recurso detalhado para fazer frente à obrigação assumida quando da efetiva contratação serão disponibilizadas na Autorização de Fornecimento emitida pelo órgão solicitante.

**3. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS**

**3.1.** Os itens, quantitativos e valores estimados são os especificados abaixo:

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Und. | Qntd. | R\$ Unit. | R\$ Total |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-----------|-----------|
| 01   | <b>ÁGUA MINERAL</b><br>Bombonas de 20 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses. Necessário o cômodo dos cascos de água no início do ano.                                                                                                     | UND  | 5.900 | 6,84      | 40.356,00 |
| 02   | <b>ÁGUA MINERAL</b><br>Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.                                                                                                                                                               | UND  | 1.320 | 4,89      | 6.454,80  |
| 03   | <b>ÁGUA MINERAL</b><br>Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.                                                                                                                                                                   | UND  | 1.800 | 1,02      | 1.836,00  |
| 04   | <b>ABACAXI</b><br>Características Técnicas: Abacaxi tipo perola, in natura, de primeira qualidade, em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem ferimentos ou defeitos com ausência de sujidades larvas e parasitas. | UND  | 3.050 | 4,21      | 12.840,50 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |       |      |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------|-----------|
| 05 | <b>ABÓBORA</b><br>Características Técnicas: Menina ou paulista, in natura, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.                                                         | KG  | 1.520 | 1,69 | 2.568,80  |
| 06 | <b>ABOBORA CABOTIÁ</b><br>Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.                                                                                                                                                      | KG  | 1.510 | 1,86 | 2.808,60  |
| 07 | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b><br>Características técnicas: instantâneo, deve conter como primeiro ingrediente o cacau em pó, conter açúcar ou edulcorante natural, enriquecido com vitaminas e minerais, ter aroma natural de chocolate e sem conservantes artificiais e sem glúten.<br>Embalagem de polietileno, atóxico, leitoso, resistente, termo soldado com data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1kg.                         | PCT | 2.040 | 9,33 | 19.033,20 |
| 08 | <b>AÇÚCAR MASCADO</b><br>Características Técnicas: O açúcar deve ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, com coloração própria e uniforme, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 500g ou 1 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.                                                                                                                 | PCT | 340   | 4,97 | 1.689,80  |
| 09 | <b>AÇÚCAR REFINADO</b><br>Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce.<br>Embalagem de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Em conformidade com a legislação vigente.<br>Data de fabricação: Máximo 30 Dias<br>Prazo de validade: Mínimo 10 meses. | UND | 3.600 | 2,28 | 8.208,00  |
| 10 | <b>ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UND | 25    | 9,58 | 239,50    |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |       |       |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------|
|    | Características Técnicas: Adoçante natural líquido com edulcorante natural, sem calorias, extraído da planta, não deve conter ingredientes artificiais. Embalagem com 80ml, validade mínima de 10 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.                                                                                                                                                   |     |       |       |           |
| 11 | <b>AIPIM</b><br>Características Técnicas: Descascado, limpo e congelado, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado de acordo com legislação vigente.                                                                     | KG  | 1.510 | 3,92  | 5.919,20  |
| 12 | <b>ALFACE</b><br>Características Técnicas: Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, previamente lavadas, frescas de tamanho médio. Adequadas para o consumo.                                                                                                                                                  | UND | 2.520 | 1,98  | 4.989,60  |
| 13 | <b>ALHO</b><br>Características Técnicas: Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros e firmes, livre de brotos, isentos de sujidades e substâncias nocivas à saúde.                                                                                                                                                                                                                   | KG  | 705   | 22,62 | 15.947,10 |
| 14 | <b>AMIDO DE MILHO</b> - Características Técnicas: Amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.); não conter misturas com glúten. Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1Kg | UND | 310   | 7,32  | 2.269,20  |
| 15 | <b>ARROZ BRANCO</b> - Características Técnicas: Arroz branco beneficiado, limpo, longo, fino tipo 1, isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, embalados de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e validade de 12 meses.                                                         | UND | 3.020 | 1,87  | 5.647,40  |
| 16 | <b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b> - Características Técnicas: Arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino tipo 1. Isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto,                                                                                                                                                              | UND | 3.020 | 1,87  | 5.647,40  |





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |       |      |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------|-----------|
|    | termo soldado, resistente, pacotes de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |       |      |           |
| 17 | <b>ARROZ INTEGRAL</b> - Características técnicas: tipo 1, longo fino, 100% integral, umidade máxima 16%, isento de matéria terrosa, mofo, sujidades e materiais estranhos.<br>Embalagem primária pacote plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente; pacotes de 1 kg, rotulados de acordo com legislação vigente.<br>Data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses. | UND | 1.520 | 2,91 | 4.423,20  |
| 18 | <b>AVEIA EM FLOCOS</b> - Características Técnicas: grãos laminados de aveia, puro, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos.<br>Embalagem primária atóxica, deve estar intacta, pacotes de 500gr<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: de mínimo 10 meses.                                                           | UND | 820   | 7,00 | 5.740,00  |
| 19 | <b>BANANA BRANCA</b> - Características técnicas: In natura, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                   | KG  | 7.020 | 2,09 | 14.671,80 |
| 20 | <b>BATATA DOCE</b> - Características técnicas: In natura, Tamanho médio, lavada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, coloração própria, livre de doenças, pragas e apodrecimentos, sem danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                 | KG  | 1.520 | 2,40 | 3.648,00  |
| 21 | <b>BATATA INGLESA</b> - Características técnicas: In natura, grupo 1, classe 2, tipo especial, escovada, limpa, coloração própria, pesando 100 e 300 g a unidade, livre de danos fisiológicos e mecânicos, apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                                                              | KG  | 3.020 | 1,95 | 5.889,00  |
| 22 | <b>BEBIDA (SUCO) DE SOJA ORIGINAL COM FRUTAS (Destinado para a alimentação com restrição</b> - Características técnicas: bebida (suco) de soja + cálcio acrescido com vitamina A,C,D e E, sem conservantes, contendo na informação nutricional 265 mg de cálcio/ 5,2g de proteínas e fibras 0,9g em 200ml da porção. Embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou                       | UND | 200   | 5,58 | 1.116,00  |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |       |      |          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------|----------|
|    | vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |       |      |          |
| 23 | <b>BETERRABA</b> - Características técnicas: In natura, Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG  | 2.010 | 2,42 | 4.864,20 |
| 24 | <b>BISCOITO INTEGRAL Produto destinado alimentação especial</b> - Características técnicas: biscoito salgado integral, deve conter farinha de trigo integral, farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo vegetal (livre de gordura trans), farinhas, flocos ou semente de outros cereais integrais; Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Seguir recomendações da legislação vigente para MBPF e para rotulagem. Embalagem de 400 ou 1kg transparente ou metalizado, atóxico, resistente e Termo selado. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.                                                                                            | PCT | 200   | 3,91 | 782,00   |
| 25 | <b>BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (Produto destinado alimentação especial)</b> Características técnicas: produto não deve conter glúten e lactose, ser livre de gordura trans e colesterol; conter edulcorantes e conservantes naturais, gordura saturada até 0,3g. Pode ser tipo broa ou biscoito de polvilho, polvilho com coco, farinha milho ou amido de milho, amaranto, quinoa ou fécula de batata, ter como ingredientes óleo vegetal, seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais.<br>Embalagem contendo 400g transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega. | PCT | 200   | 6,23 | 1.246,00 |
| 26 | <b>BISCOITO SEM LACTOSE Produto (destinado alimentação especial)</b> Características técnicas: produto sem lactose, sabor variado: milho, leite, maisena, tendo como ingredientes: enzima lactase, amido de milho, ovos, óleo vegetal, edulcorantes e conservantes naturais. Seguir a normas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PCT | 200   | 5,02 | 1.004,00 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |       |       |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------|
|    | de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g, transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |       |       |           |
| 27 | <b>BRÓCOLIS</b> - Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | 1.510 | 2,86  | 4.318,60  |
| 28 | <b>BOLO MESCLADO</b> - Característica técnica: produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com, açúcar, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), chocolate em pó, fermento, biológico, leite, sal, manteiga/margarina/óleo de soja /gordura vegetal e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Embalados individualmente, em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno). Data de fabricação do dia da entrega. Peso 250 gr a 500 gr. | KG  | 125   | 21,93 | 2.741,25  |
| 29 | <b>CAFÉ EM PÓ</b> - Características técnicas: Produto 100% puro, torrado e moído, empacotado à vácuo, pacote de 500g. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Selo de pureza ABIC. Embalagem atóxica, intacta, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                   | PCT | 3.980 | 8,24  | 32.795,20 |
| 30 | <b>CANELA EM PÓ</b> - Características técnicas: Em pó, fino e homogêneo. Produzidos por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, sem misturas de açúcar ou amido. Livre de mofo, umidade. Embalagem de acordo com a Resolução CNNPA Nº 12\ 1978 Data de validade: 12 meses após a entrega. Embalagem com no mínimo 30 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PCT | 200   | 5,15  | 1.030,00  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |       |       |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------|
| 31 | <p><b>CANJICA DE MILHO (BRANCA)</b> - Características técnicas: 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. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, atóxico e resistente, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: máximo de 30 dias<br/>Data de validade: mínimo de 06 meses após entrega</p> | UND | 300   | 1,84  | 552,00    |
| 32 | <p><b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</b> - Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.<br/>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br/>Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.</p>       | KG  | 5.280 | 11,94 | 63.043,20 |
| 33 | <p><b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA)</b> - Características Técnicas: congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.<br/>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br/>Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>                 | KG  | 5.280 | 14,67 | 77.457,60 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |       |       |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|-------|-----------|
| 34 | <p><b>CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO)</b> - Características Técnicas: cortes de lombo suíno, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses. Carne elástica, firme e com odor característico. Embalagem transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.<br/>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br/>Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>      | KG | 3.040 | 14,46 | 43.958,40 |
| 35 | <p><b>CARNE SUÍNA (EM CUBOS)</b> - Características Técnicas: carne suína cortada em cubos, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses. Carne elástica, firme e com odor característico. Embalagem transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.<br/>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br/>Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p> | KG | 3.040 | 15,33 | 46.603,20 |
| 36 | <p><b>CEBOLA DE CABEÇA</b> - Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial, pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livres de danos mecânicos, fisiológicos. Em perfeitas condições para o consumo.</p>                                                                                                                                                                                                                                | KG | 4.015 | 1,94  | 7.789,10  |
| 37 | <p><b>CENOURA</b> - Características Técnicas: In natura, tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade tipo especial. Apresentar as características do cultivar bem definidos, bem formadas, não lenhosas, isenta de fungos e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG | 3.010 | 2,42  | 7.284,20  |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |       |      |          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------|----------|
|    | livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |       |      |          |
| 38 | <b>CHOCOLATE EM PÓ</b> - Características Técnica chocolate em pó: é o produto obtido pela mistura de açúcar ou edulcorante natural com cacau em pó, contendo o mínimo de 32% de sólidos totais de cacau. Sem glúten, sabor, aroma e aspecto característico, de boa solubilidade, livre de mofo, umidade. Embalagem: de 1 Kg, em saco de polietileno, atóxico, intacto, resistente com informações nutricionais. De acordo com legislação vigente<br>Data de fabricação: máximo 30 dias<br>Data de validade: 12 meses após a data de entrega.                                                                                             | UND | 1.000 | 7,84 | 7.840,00 |
| 39 | <b>COUVE FLOR</b> - Características Técnicas: In natura, Tamanho de médio a grande, limpas de primeira qualidade, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UND | 2.010 | 2,80 | 5.628,00 |
| 40 | <b>COUVE FOLHA</b> - Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, limpas, com folhas integras, livres de fungos, larvas e danos mecânicos. Estarem em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo. Em molhos contendo de 6 a 8 folhas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | 2.010 | 1,96 | 3.939,60 |
| 41 | <b>COLORAU</b> - Características técnicas: condimento colorífico em pó, de primeira, deve conter como ingrediente fubá ou farinha de mandioca com urucum e apresentar aspecto, cor, cheiro sabor característico.<br>Não apresentar sinais de mofo e umidade, conter no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS.<br>Embalagens: de polietileno transparente, resistente, atóxica e intacta. Contendo de 500g do produto. A rotulagem deve seguir as normas.<br>Legislação: resolução - RDC nº 276\2005<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega. | UND | 1.010 | 3,18 | 3.211,80 |
| 42 | <b>COMINHO MOÍDO</b> - Características técnicas: grão de cominho moído de frutos maduros, limpos dessecados, de espécie vegetal genuína, não conter misturas, não apresentar materiais estranhos, mofo ou umidade. Apresentar cheiro e sabor característicos.<br>Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso de 50g.<br>De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978                                                                                                                                                                                                                                                                          | UND | 2.010 | 2,25 | 4.522,50 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |       |      |           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------|-----------|
|    | Data de validade: mínimo 6 meses após a entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |       |      |           |
| 43 | <p><b>CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO</b> - Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) congelado, com osso e sem tempero, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro, cor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, lacrado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 45 dias.<br/>Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega</p>                                   | KG | 7.030 | 5,42 | 38.102,60 |
| 44 | <p><b>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> - Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Congelado com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacote contendo 1kg.</p> <p>Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 45 dias.<br/>Data de validade: Mínimo de 04 meses após a entrega.</p> | KG | 7.030 | 5,02 | 35.290,60 |
| 45 | <p><b>CHUCHU</b> - Características Técnicas: In natura, classe média, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e apodrecimentos, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | KG | 610   | 2,41 | 1.470,10  |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |       |      |          |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------|----------|
| 46 | <b>DOCE DE FRUTA</b> - Características técnicas: Sabores diversos banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas, açúcar, pectina. Seguir as normas do Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente.<br>Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g.<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega. | UND | 995   | 2,11 | 2.099,45 |
| 47 | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> - Características Técnicas: Extrato de tomate simples, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, íntegros, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio. Seguir normas da legislação vigente para rotulagem.<br>Embalagem de 350g<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 12 meses.                                                                                                                               | UND | 1.010 | 1,85 | 1.868,50 |
| 48 | <b>FARINHA DE ARROZ</b> - Características Técnicas: farinha sem glúten, sem misturas, produto obtido pela moagem do grão de arroz ( <i>Oryza sativa</i> , L.), beneficiado.<br>Embalagem de 400g. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978, Rotulagem de acordo com a legislação vigente.<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 8 meses a partir da entrega.                                                                                                                                            | UND | 610   | 3,90 | 2.379,00 |
| 49 | <b>FARINHA SEM GLUTEN</b> - Características Técnicas: Farinha mista sem glúten.<br>Ingredientes: farinha de arroz, fécula de batata, fécula de mandioca ou outra farinha isenta de glúten. Conter Informações nutricionais: aproximada proteína 2,5g e cálcio 0,9g para porção de 40g. Rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.<br>Pacotes de 1k.<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.                                                            | UND | 200   | 8,95 | 1.790,00 |
| 50 | <b>FARINHA LÁCTEA</b> - Características Técnicas: conter como Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, sal, enriquecida com 11 vitaminas: (A, E, B1, B2, B6, B12, C, D, PP, ácido fólico, ácido pantotênico), sais minerais (cálcio, ferro, sódio e fósforo) e aromatizante de                                                                                                                                                                                            | UND | 815   | 3,90 | 3.178,50 |





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |       |      |          |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------|----------|
|    | baunilha. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Embalagem de 230g<br>Rotulagem de acordo com a legislação vigente<br>Data de fabricação: máximo de 30 dias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |       |      |          |
| 51 | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Características Técnicas: grupo: tipo 1, farinha seca, fina, branca. Não apresentar umidade, mofo, impurezas, misturas, resíduos, odor forte e intenso não característico. Embalagem atóxica, transparente, resistente e intacta. Contendo 1 kg. Rotulado conforme legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega.                                                                                 | KG | 2.015 | 3,88 | 7.818,20 |
| 52 | <b>FARINHA DE MILHO</b> - Características Técnicas: Tipo 1, Farinha fina obtido pela moagem do grão de milho, livre de partes não comestíveis, sem misturas. Embalagem polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, livre de umidade. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega                                                               | KG | 1.515 | 1,67 | 2.530,05 |
| 53 | <b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b> - Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem: Pacotes de 1kg, em polietileno, transparente ou papel; atóxica, resistente, intacta. Livre de umidade Rotulado de acordo com legislação vigente<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 08 meses após entrega. | KG | 4.015 | 1,78 | 7.146,70 |
| 54 | <b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> - Características técnicas: produzido a partir de grãos de trigo sãos, limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa e umidade. Deve conterem porção de 50 g: carboidrato 36 g, proteínas 6 g, gorduras totais 1g, 0 gorduras trans, fibra alimentar 6,2 g. Rotulado de acordo com legislação vigente.<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 08 meses.                                                         | KG | 1.010 | 3,40 | 3.434,00 |
| 55 | <b>FEIJÃO PRETO</b> - Características técnicas: tipo 1, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primaria: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de                                                                                                                                                                                                                                              | KG | 1.510 | 3,16 | 4.771,60 |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |       |       |           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------|
|    | acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg.<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |       |       |           |
| 56 | <b>FEIJÃO VERMELHO</b> - Características técnicas: tipo 2, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg.<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                          | UND | 1.510 | 3,65  | 5.511,50  |
| 57 | <b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> - Características Técnicas: fermentobiológico (saccharomyces cerevisiae) Seco, instantâneo, 100% natural, sem glúten.<br>Embalagem primária metalizada contendo 100g produto.<br>Embalagem secundária de acordo com legislação vigente.<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                    | UND | 710   | 3,52  | 2.499,20  |
| 58 | <b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> - Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado<br>Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto<br>Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. | UND | 1.010 | 4,74  | 4.787,40  |
| 59 | <b>FILE DE PEIXE CONGELADO</b> - Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a -18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados.<br>Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulado de acordo com a Legislação, nº                                        | KG  | 3.030 | 20,27 | 61.418,10 |





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |       |       |           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------|
|    | do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg<br>Data de fabricação: Máximo de 45 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |       |       |           |
| 60 | <b>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS -</b><br>Características Técnicas: conter leite integral, soro de leite, fermento lácteo, não conter amido e corantes artificiais. Sabores variados, consistência cremosa, acondicionado em garrafa plástica de 1000ml, atóxica, estéril e fechada a vácuo ou saco plástico, atóxica, estéril, intacta; conter informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no Ministério de Agricultura/ SIF/ SIE/DIPOA.<br>Data de fabricação: máximo 15 dias<br>Data de validade mínima: 30 dias a partir da entrega.                                                      | UND | 7.030 | 3,66  | 25.729,80 |
| 61 | <b>LARANJA -</b> Características Técnicas: In natura, laranja da época, grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e transporte, adequadas para o consumo.                                                                                                                                                                                                                         | KG  | 7.020 | 1,81  | 12.706,20 |
| 62 | <b>LARANJA POKAN -</b> Características técnicas: In natura, selecionada de primeira qualidade, tamanho médio; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades, apodrecimentos, larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Produto fornecido de acordo com a safra.                                                                                                                                                                                                                                        | KG  | 2.000 | 2,92  | 5.840,00  |
| 63 | <b>LEITE INTEGRAL - UHT -</b><br>Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA.<br>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.<br>Caixa com 12 unidades. | CX  | 3.220 | 23,91 | 76.990,20 |
| 64 | <b>LEITE DESNATADO- UHT Destinado para alimentação especial -</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND | 300   | 2,04  | 612,00    |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |       |       |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------|
|    | Características técnicas: leite DESNATADO fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, <b>não conter gordura</b> , a cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.                                                                      |     |       |       |           |
| 65 | <b>LEITE SEM LACTOSE Destinado para alimentação especial</b> - Características Técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, deve conter 238 a 240mg de cálcio aproximadamente, e proteínas 6,4g para porção de 200ml. Embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses. | UND | 510   | 3,41  | 1.739,10  |
| 66 | <b>LEITE DE SOJA ORIGINAL Destinado para alimentação especial</b> - Características Técnicas: Leite de soja ORIGINAL, fluido, conter extrato de soja, água, vitaminas e minerais, gorduras e fibras, estabilizado. Seguir as normas de legislação vigente para rotulagem do produto. Data de fabricação: máximo de 15 dias. Data de validade de mínimo 06 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                             | UND | 300   | 5,50  | 1.650,00  |
| 67 | <b>LEITE DE SOJA EM PÓ Destinado para alimentação especial</b> - Características Técnicas: Leite de soja em pó ORIGINAL, tradicional, não conter misturas contendo aproximadamente 8,0 g de proteína e 300mg de cálcio na porção de 26g e contendo ômega 3 e ômega 6; sem adição de açúcar. Embalagem: lata ou pacote metalizado de 400g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                           | UND | 300   | 16,85 | 5.055,00  |
| 68 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> Características Técnicas: Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UND | 5.020 | 7,53  | 37.800,60 |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |       |       |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------|
|    | <p>integralmédia de 26% gordura.Rico em ferro e vitaminas A D, E e C, contendo no mínimo 25% de proteína, cálcio no mínimo 240mg. Características sensoriais: Aspecto: pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor: branco amarelado; sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo. Embalagem 400g<br/>Validade mínima de 6 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com legislação.</p> |     |       |       |           |
| 69 | <p><b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE</b><br/><b>Destinado para alimentação especial infantil</b> Características Técnicas: leite em pó integral instantâneo, fortificado com Vitaminas A, D, Ce Ferro, contendo enzima lactase aproximadamente 71mg de sódio e 5,0 gramas de proteínas na porção de 26 gramas do produto. Unidade de 380g a 450 (lata) Seguir normas específicas para o produto<br/>Embalagem de acordo com legislação<br/>Data de validade mínima de 08 meses a partir da entrega.</p>                                                | UND | 300   | 16,85 | 5.055,00  |
| 70 | <p><b>LINHAÇA</b> - Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades, mofo e contaminastes.<br/>De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978<br/>Embalagem: 200 g<br/>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br/>Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.</p>                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 210   | 2,97  | 623,70    |
| 71 | <p><b>MAÇÃ</b> - Características Técnicas: In natura, Gala ou Fuji, tamanho médio, pesando 100 a 120g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, saudáveis, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.<br/>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>                 | KG  | 7.020 | 2,42  | 16.988,40 |
| 72 | <p><b>MAMÃO FORMOSA</b> - Características Técnicas: In natura de primeira qualidade, casca lisa sem ferimentos, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG  | 2.020 | 4,19  | 8.463,80  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |       |      |          |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------|----------|
|    | Com ausência de sujidades, parasitas larvas e apodrecimentos Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |       |      |          |
| 73 | <b>MASSA TIPO CABELO DE ANJO</b> - Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos enriquecido com ferro, ácido fólico, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, umidade, manchas e insetos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega      | PCT | 1.510 | 2,98 | 4.499,80 |
| 74 | <b>MASSA TIPO ESPAGUETE</b> - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega. | PCT | 3.010 | 1,96 | 5.899,60 |
| 75 | <b>MASSA TIPO PARAFUSO</b> - Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega                                          | PCT | 4.010 | 1,97 | 7.899,70 |
| 76 | <b>MASSA SEM GLUTEN Destinado para alimentação especial</b> - Características Técnicas: massa tipo parafuso sem glúten de arroz ou de milho, com ovos sem glúten - sem lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                            | PCT | 300   | 2,24 | 672,00   |





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |       |      |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------|-----------|
|    | Embalagem de 500g, transparente, asséptica, intacta com rotulagem de acordo com legislação.<br>Data de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                            |     |       |      |           |
| 77 | <b>MELANCIA</b> - Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo e que permita o transporte. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra                                                                                                    | KG  | 4.020 | 1,46 | 5.869,20  |
| 78 | <b>MELÃO</b> - Características técnicas: in natura, devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                   | KG  | 2.020 | 3,58 | 7.231,60  |
| 79 | <b>MILHO DE PIPOCA</b> - Características Técnicas: grãos de pipoca, puro, primeira qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos.<br>Embalagem: 500g, sacos de plástico transparente, atóxico, intacta, resistente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Seguir normas de legislação.                                                        | PCT | 260   | 1,98 | 514,80    |
| 80 | <b>MISTURA PARA MINGAU</b> - Características técnicas: cereal a base de arroz, trigo, aveia, cevada e milho. Pré cozido, instantâneo, formulado para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Pode conter glúten e traços de leite. Embalagem: sachê de 230g a 250g.<br>Rotulagem de acordo com legislação vigente.<br>Data de validade: mínimo de 90 dias a partir da entrega. | UND | 1.010 | 4,16 | 4.201,60  |
| 81 | <b>MORANGO</b> -Características técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                             | BNJ | 1.020 | 5,36 | 5.467,20  |
| 82 | <b>ÓLEO DE SOJA</b> - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte.<br>Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não                                                                                                                                          | UND | 3.010 | 3,78 | 11.377,80 |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |       |      |           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------|-----------|
|    | apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.<br>Data de fabricação: Máximo 30 Dias.<br>Data de validade: Mínimo de 10 meses a partir da entrega.<br>Seguir a legislação vigente para o produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |       |      |           |
| 83 | <b>ORÉGANO</b> -Características técnicas: orégano desidratado, puro, em perfeitas condições de conservação, não apresentara mofo e materiais estranhos. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada.<br>Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto.                                                                                                                                                                                                                                                                               | UND | 1.005 | 1,87 | 1.879,35  |
| 84 | <b>OVOS</b> -Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando media 60g por unidade. Deve Ter Certificação SIF ou SIE ou SIM.<br>Embalagem: Descartável, caixa com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.<br>Prazo de validade: Mínimo de 15 dias a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                           | DZ  | 3.030 | 5,21 | 15.786,30 |
| 85 | <b>PÃO DE FORMA</b> -Características Técnicas: Pacote com 400g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, embalado em saco plástico próprio, atóxico, intacta e rotulada de acordo com a legislação vigente.<br>Data de fabricação do dia da entrega.<br>Embalagem: Saco plástico descartável. Intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MPBF. Com data de validade. | UND | 8.200 | 4,99 | 40.918,00 |
| 86 | <b>PÃO DE LEITE</b> -Características Técnicas: Pacote com 400g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, embalado em saco plástico próprio atóxico, intacta e rotulado<br>Data de fabricação do dia da entrega.<br>Embalagem: Saco plástico descartável, intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MBPF. Com data de validade.                                      | UND | 3.200 | 4,99 | 15.968,00 |
| 87 | <b>PÃO DOCE</b> -Características Técnicas: tipo bisnaguinha, pesando média de 25g por unidade. Pão de massa doce, farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico. Feito no dia da entrega, sem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 8.000 | 3,12 | 24.960,00 |





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |       |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------|-----------|
|    | amassados e queimados, deve ser macio, com cor e sabor próprio.<br>Data de fabricação do dia da entrega.<br>Embalagem: descartáveis, intacto, atóxico e resistente contendo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |       |           |
| 88 | <b>PÃO DOCE</b> -Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade. Feito no dia da entrega, sem amassados, deve ser macio, com cor e sabor próprio.<br>Data de fabricação do dia da entrega.<br>Embalagem: Sacos de papel descartáveis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG  | 130    | 13,29 | 1.727,70  |
| 89 | <b>PÃO FRANCÊS</b> -Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade. Feito no dia da entrega, sem amassados, deve ser macio, com cor e sabor próprio.<br>Data de fabricação do dia da entrega.<br>Embalagem: Saco de papel descartável.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG  | 250    | 12,15 | 3.037,50  |
| 90 | <b>PÃO SEM GLUTEN E LACTOSE (Destinado para alimentação especial)</b> -Características Técnicas: Produzido com farinhas isenta de glúten e lactose. Deve conter como ingredientes: enzima lactose e farinhas sem glúten, óleos vegetais, ovos, sal, açúcar mascavo ou demerara ou edulcorante natural; conservantes naturais.<br>Pão tipo fatiado 500g. Rotulagem específica para o produto de acordo com a legislação vigente.<br>Data de validade mínima de 30 dias.                                                                                                                                                        | UND | 200    | 19,28 | 3.856,00  |
| 91 | <b>PÃO TIPO CACHORRO QUENTE</b> -Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio.<br>Data de fabricação do dia da entrega.<br>Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo 5 ou 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade | PCT | 11.000 | 5,09  | 55.990,00 |
| 92 | <b>PEPINO</b> - Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG  | 1.010  | 2,40  | 2.424,00  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |       |       |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------|
|    | maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |       |       |           |
| 93 | <b>PÊRA</b> -Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.<br>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91. | KG  | 1.520 | 5,98  | 9.089,60  |
| 94 | <b>PÊSSEGO</b> -Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                                                                                     | KG  | 1.520 | 4,83  | 7.341,60  |
| 95 | <b>PIMENTÃO</b> -Características Técnicas: Fresco, íntegro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Variedades: verde, amarelo ou vermelho.                                                                                                                                                                                                                           | KG  | 310   | 3,61  | 1.119,10  |
| 96 | <b>PINHÃO - SEMENTE</b> - Características Técnicas: Semente de Araucária ( <i>araucária angustifolia</i> ), apresentar sementes fisiologicamente desenvolvidas e maduras, limpas, sadias, livre de insetos e larvas, de colheita recente, em perfeitas condições de conservação.                                                                                                                                                                                                           | KG  | 1.025 | 7,42  | 7.605,50  |
| 97 | <b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b> -Características Técnicas: Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, congelada. Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango.<br>Embalagem primária: atóxica, intacta, resistente, pacote a 1kg em sacos de polietileno transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente para produto                                                                                                                        | UND | 5.030 | 13,02 | 65.490,60 |
| 98 | <b>POLVILHO DOCE</b> -Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, sem misturas, não deve apresentar mofo, materiais estranhos. Seguir as normas de legislação: umidade máxima 14%, acidez de 50%.                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG  | 515   | 3,98  | 2.049,70  |





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |       |      |           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------|-----------|
|     | Embalagem: atóxica, intacta, resistentes pacotes de 500g de polietileno transparente.<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                    |     |       |      |           |
| 99  | <b>REPOLHO BRANCO</b> - Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estejam em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.                                           | UND | 1.500 | 2,53 | 3.795,00  |
| 100 | <b>SAL REFINADO</b> -Características Técnicas<br>Refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termo soldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulado de acordo com legislação. | UND | 805   | 1,12 | 901,60    |
| 101 | <b>TEMPERO VERDE</b> -Características técnicas: Molho de tamanho grande, produção recente, sem apodrecimentos, larvas, e bem formadas, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.                                                                                                                                                                                | UND | 2.510 | 1,98 | 4.969,80  |
| 102 | <b>TOMATE</b> -Características técnicas: Tamanho médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definida, primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação. Sem resíduos de fertilizantes, de colheita recente               | KG  | 5.015 | 2,89 | 14.493,35 |
| 103 | <b>VAGEM</b> - Características técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                                                                       | KG  | 1.515 | 5,98 | 9.059,70  |
| 104 | <b>VINAGRE</b> -Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez de 4%. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada,                                                                                     | UND | 610   | 1,29 | 786,90    |



|     |                                                                                                                                                           |    |       |       |           |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|-------|-----------|
|     | identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 12 litros.<br>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Data de validade: Mínimo 12 meses. |    |       |       |           |
| 105 | <b>Item 32 - CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</b><br><b>(COTA RESERVADA 25% EXCLUSIVA ME/EPP)</b>                                                             | KG | 1.760 | 11,94 | 21.014,40 |
| 106 | <b>Item 33 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA)</b><br><b>(COTA RESERVADA 25% EXCLUSIVA ME/EPP)</b>                                              | KG | 1.760 | 14,67 | 25.819,20 |

**VALOR TOTAL GLOBAL ESTIMADO: R\$ 1.271.619,45 (um milhão duzentos e setenta e um mil seiscentos e dezenove reais e quarenta e cinco centavos).**

#### 4. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO

4.1. Os alimentos serão destinados a repor e manter o estoque de gêneros alimentícios, tendo em vista à manutenção dos serviços de copa e cozinha, e às atividades funcionais da Prefeitura de Imaruí, da Secretaria de Obras, da Secretaria de Agricultura, da Secretaria Municipal de Saúde, das Unidades Básicas e do NASF.

4.2. Os alimentos serão utilizados para eventos que possam ser realizados no CRAS e na Secretaria de Promoção Social, juntamente com os grupos de mulheres, idosos e crianças e adolescentes.

4.3. Conforme orientações do Governo Federal, as refeições escolares devem ser uma suplementação alimentar fornecida a meninos e meninas matriculados em escolas oficiais de Educação Infantil e Ensino Fundamental. É prevista pela Constituição Federal e deve suprir, no mínimo, 15% das necessidades calóricas diárias. Para os indígenas e remanescentes de quilombos, o percentual das necessidades nutricionais diárias a serem supridas é de 30%, pelo fato desses povos viverem em situação de risco de insegurança alimentar.

Para atendimento às recomendações e determinações federais, faz-se necessário realizar licitação de gêneros alimentícios. Foi elaborada uma estimativa de consumo até o final do ano letivo para podermos suprir todas as necessidades alimentares, e evitar a falta de merenda escolar, conforme estimativas licitatórias de anos anteriores.

O período em que o aluno permanece na escola deve ser de bem-estar para facilitar o aprendizado. Uma boa alimentação contribui, portanto, para um melhor desempenho escolar e, conseqüentemente, diminui a repetência. A merenda pode contribuir, também, para formação de bons hábitos alimentares.

#### 5. VIGÊNCIA

5.1. A vigência do contrato será da data de assinatura do mesmo até o término da vigência da ata de registro de preço, não sendo admitida prorrogação.

#### 6. PAGAMENTO

6.1. O pagamento do valor do objeto contratado será efetuado, mediante apresentação de nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo órgão encarregado pelo gerenciamento e fiscalização das entregas e/ou juntamente anexada com a respectiva autorização de fornecimento assinada pela autoridade competente em até 30 (trinta) dias.





**6.2.** Caso o produto seja recusado ou o correspondente documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data de regularização da entrega ou do documento fiscal.

## **7. FORMA DE ENTREGA**

**7.1.** A entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias após solicitação do setor responsável.

**7.2.** A empresa vencedora deverá entregar os produtos de primeira qualidade e de acordo com as especificações, em transporte adequado para o acondicionamento dos mesmos.

**7.3.** Local de entrega:

- ✓ **Secretaria Municipal de Administração e Finanças e**
- ✓ **Secretaria Municipal de Promoção Social:** prédio da Prefeitura Municipal, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, Bairro Centro, Imaruí/SC.
- ✓ **Fundo Municipal de Saúde:** Avenida Governador Celso Ramos, sn - Bairro Centro, Imaruí/SC.
- ✓ **Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Juventude:** Rua Antônio Bittencourt Capanema, sn, Bairro Centro, Praça Getúlio Vargas, Imaruí/SC.
- ✓ **Secretaria de Desenvolvimento Rural e Pecuário:** Rua Jerônimo Bittencourt, sn, Bairro Centro, Imaruí/SC.
- ✓ **Secretaria de Transporte, Obras e Serviços Públicos:** Rua Padre Itamar Luiz da Costa, sn, Bairro Florestal, Imaruí/SC.

**7.4.** As entregas deverão ser realizadas das 07h às 13h, respeitado o horário de expediente municipal, podendo ser alterado, de acordo com a conveniência da Prefeitura Municipal.

## **8. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**8.1.** Os produtos deverão ser entregues nos termos especificados no Item 3 deste Termo de Referência, obedecendo-se rigorosamente a descrição de cada item.

## **9. ESTIMATIVA DE CONSUMO**

**9.1.** O consumo foi estipulado de acordo com estimativa de consumo. Ainda, por ser tratar do Sistema de Registro de Preço, a estimativa é aproximada, não obrigando a administração na aquisição total.

## **10. DEVERES DA CONTRATADA**

**10.1.** Cumprir integralmente sua proposta e prestar o fornecimento na forma ajustada.

**10.2.** Cumprir as exigências quanto à forma de entrega do produto.

**10.3.** Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução dos serviços.

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

**10.5.** A contratada deverá garantir a qualidade e quantidade dos respectivos produtos, na forma da legislação específica.



**10.6.** Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do Contrato, documentos que comprovem estarem cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.

**10.7.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

**10.8.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**11.1.** Efetuar o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias corridos subsequentes ao recebimento dos produtos e do fornecimento das correspondentes Notas Fiscais, desde que verificados e aceitos por meio do atesto do fornecimento em tais documentos fiscais.

**11.2.** Promover, através de seu representante, o acompanhamento e fiscalização dos produtos entregues pela empresa sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada.

**11.3.** Por ocasião do recebimento dos produtos, o Município de Imaruí reserva-se o direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações técnicas do objeto licitado, obrigando-se a contratada a promover a devida substituição, observados os prazos contratuais.

**11.4.** Aplicar à empresa vencedora, penalidades, quando for o caso.

**11.5.** Caso o produto seja recusado ou o correspondente documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data de regularização da entrega ou do documento fiscal.

## **12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**12.1.** A Contratada que não cumprir com as obrigações assumidas ou com os preceitos legais poderá sofrer as seguintes penalidades isolada ou conjuntamente:

**12.1.1.** Advertência;

**12.1.2.** Multa de 10% sobre o valor total do contrato;

**12.1.3.** Suspensão do direito de licitar junto ao Município por até dois (02) anos;

**12.1.4.** A contratada, deixando de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta ou lance, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo de validade de sua proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo da multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação e das demais cominações legais.

**12.2.** Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo.

**12.3.** A aplicação da penalidade ocorrerá após defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.





### 13. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

13.1. O fornecimento será acompanhado e fiscalizado por um representante de cada secretaria usuária, ao qual competirá dirimir, junto à empresa, as dúvidas que surgirem;

13.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

### 14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. A empresa vencedora deverá entregar os produtos dentro das especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

14.2. O licitante deverá manter e garantir, durante toda a execução do contrato, a qualidade e a quantidade dos produtos.

14.3. O objeto a ser licitado será adquirido conforme necessidades.

14.4. A participação nesta licitação, **nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Inciso I, Art. 48 da LC 123/06)**, é restrita às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados (cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488/07 e pessoa física ou empresário individual enquadrados nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06).

14.5. Os órgãos e as entidades contratantes deverão realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens ou lotes de licitação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Art. 6º, Decreto 8538/2015);

14.6. Caso não haja um mínimo de três propostas válidas para o objeto licitado, a presente licitação será anulada com fundamento no art. 49, II da Lei Complementar Nº 123/2006, c/c Art. 9º, I do Decreto 6.204/2007, para realização de certame aberto à ampla participação.

14.7. Terá prioridade de contratação as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, de acordo com o § 3º, Inciso III do Art. 48 da LC 123/06.

14.7.1. Considera-se âmbito LOCAL: aquelas empresas sediadas no Município de Imaruí.

14.7.2. Considera-se âmbito REGIONAL: aquelas empresas sediadas nos municípios associados à AMUREL (Associação dos Municípios da Região Lagunar).



**ANEXO II**  
**AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2018**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

..... (razão social ou nome), inscrita no (CNPJ ou CPF) sob nº. ...., por intermédio de seu representante legal Sr(a).  
....., CPF nº. ...., RG nº. ....,  
DECLARA, **sob as penas da lei**, estar cumprindo plenamente os requisitos de habilitação conforme os documentos integrantes do envelope nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, de acordo com as exigências constantes do Edital de Pregão Presencial nº. 005/2018.

Local/data:

Assinatura do representante legal: \_\_\_\_\_

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_

Cargo/função do representante legal: \_\_\_\_\_







ANEXO III  
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2018

MODELO DE PROCURAÇÃO

**OUTORGANTE:** ....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº. ...., com sede na Rua ....., nº. ...., bairro ....., na cidade de ....., Estado de ....., neste ato representada pelo(a) ..... (sócio/diretor/procurador), Sr.(a) ..... (nacionalidade), ..... (estado civil), ..... (profissão), portador(a) do RG nº. .... e do CPF nº. ...., residente e domiciliado na Rua ....., nº. ...., na cidade de ....., Estado de .....,

**OUTORGADO:** Sr. (a) ..... (nacionalidade), ..... (estado civil), ..... (profissão), portador(a) do RG nº. .... e do CPF nº. ...., residente e domiciliado na Rua ....., nº. ...., bairro ....., na cidade de ....., Estado de .....

**PODERES:** ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representá-lo(a) no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº. 005/2018, da Prefeitura Municipal de Imaruí, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, visar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

..... de ..... de 2018.

Assinatura do Outorgante: \_\_\_\_\_

Nome do Outorgante: \_\_\_\_\_

Cargo/Função do Outorgante: \_\_\_\_\_



ANEXO IV  
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2018

MINUTA - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 2017, no Setor de Licitações, localizado no Prédio da Prefeitura Municipal de Imaruí, o Município de Imaruí, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial PMI - Registro de Preços Nº XXX/2018, na Ata de julgamento de preços, homologada em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, RESOLVE registrar os preços da(s) empresas, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s), atendendo as condições previstas no Edital de Licitação e seus Anexos, e em conformidade com as disposições a seguir.

**1. DO OBJETO**

1.1 A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS. As licitantes registradas para o objeto licitado são as seguintes:

**NOME DA EMPRESA (CNPJ):**

| Item | Especificação | UN | Qtde. | Marca | Preço UN | Preço Total |
|------|---------------|----|-------|-------|----------|-------------|
|      |               |    |       |       |          |             |

Valor Total do Fornecedor: R\$ XXX,XX (valor por extenso)

Total Geral Da Ata De Registro De Preços: R\$ XXX,XX (valor por extenso)

1.2. Este instrumento não obriga o Município a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objeto(s), obedecidas à legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições

1.3. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da presente Ata, admitida à recomposição no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento.

1.3.1. Os preços registrados que sofrerem recomposição não ultrapassarão os preços praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta e aquele vigente no mercado à época do registro.

1.3.2. O aumento decorrente de recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro da Ata de Registro de Preço somente poderá ser dado se a sua ocorrência era imprevisível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela empresa registrada (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

1.4. Caso o preço registrado se torne superior à média dos preços de mercado, o Município solicitará ao fornecedor, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo na forma do item 1.3.1.

1.5. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a vinte e cinco por cento dos quantitativos registrados na Ata de registro de Preços.





## 2. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

2.1. Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização do objeto, bem como, para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram esta Ata, como se nela estivesse transcrita, os seguintes documentos:

- a) Edital de Pregão Presencial PMI N° XXX/2018 e seus anexos;
- b) Proposta da(s) Licitante(s).

## 3. DA VIGÊNCIA

3.1. A vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura.

## 4. RECEBIMENTO DO OBJETO:

4.1. O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei nº 8.666/93, e conforme abaixo:

- a) A simples assinatura de servidor em canhoto de fatura implica apenas recebimento provisório.
- b) O recebimento definitivo dar-se-á com o ateste da fatura, após a verificação da conformidade com a especificação constante do Edital e seus anexos.
- c) Caso insatisfatórias as verificações acima, lavrar-se-á um Termo de Recusa, consignando as desconformidades com as especificações, obrigando-se a contratada a situação geradora da recusa no prazo de até 3 (três) dias, quando se realizarão novamente as verificações constantes do item 'b'.
- d) Caso a substituição não ocorra no prazo estipulado ou haja nova recusa, estará a contratada incorrendo em atraso na entrega, sujeita à aplicação de penalidades.
- e) Os custos da substituição dos itens rejeitados correrão exclusivamente à conta da contratada.
- f) Locais de entrega:

**Secretaria Municipal de Administração e Finanças e Secretaria Municipal de Promoção Social:** prédio da Prefeitura Municipal, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, Bairro Centro, Imaruí/SC.

**Fundo Municipal de Saúde:** Avenida Governador Celso Ramos, sn - Bairro Centro, Imaruí/SC.

**Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Juventude:** Rua Antônio Bittencourt Capanema, sn, Bairro Centro, Praça Getúlio Vargas, Imaruí/SC.

**Secretaria de Desenvolvimento Rural e Pecuário:** Rua Jerônimo Bittencourt, sn, Bairro Centro, Imaruí/SC.

**Secretaria de Transporte, Obras e Serviços Urbanos:** Rua Padre Itamar Luiz da Costa, sn, Bairro Florestal, Imaruí/SC.

## 5. DO PRAZO PARA ENTREGA DO OBJETO

5.1. – A empresa fornecedora terá o prazo de 10 (dez) dias para realizar a entrega dos itens, mediante apresentação da Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento pelo setor responsável.

5.2. Fica expressamente vedado o fornecimento sem a devida autorização, sob pena do não pagamento

5.3 – A empresa deverá realizar as entregas no prazo estipulado no item 5.1, sob pena de responder as Sanções Administrativas.



## 6. DO PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. Os pagamentos serão efetuados por meio de depósito em até 30 dias após a entrega das Notas Fiscais, referente às quantidades fornecidas a CONTRATANTE.

6.2. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho do material/serviço fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização do referido material/serviço.

6.3. A critério do órgão adquirente poderão ser utilizados os pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da Contratada.

6.4. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema constante da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz.

6.5. Conforme Orientação Normativa AGU nº 20, de 1 de abril de 2009: “Na licitação para registro de preços, a indicação da dotação orçamentária é exigível apenas antes da assinatura do contrato”.

## 7. DAS RESPONSABILIDADES

7.1. A fornecedora responde por todos os danos e prejuízos que, na execução das contratações, venha direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o Município ou a terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo Município.

7.2. A empresa fornecedora é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta ata, nos termos do artigo 71 da Lei 8.666/93.

7.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA.

7.4. A empresa fornecedora é responsável também pela qualidade dos serviços prestados, cabendo-lhe verificar o atendimento das especificações, não se admitindo, em nenhuma hipótese, a alegação de que terceiros quaisquer, tenham comprometido os mesmos, fora dos padrões exigidos.

7.5. A empresa registrada autoriza o Município a descontar o valor correspondente aos referidos danos ou prejuízos diretamente das faturas pertinentes aos pagamentos que lhe forem devidos, independentemente de qualquer procedimento judicial, assegurada à prévia defesa.

## 8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Fornecer o objeto de acordo com a legislação, normas técnicas, padrões e especificações pertinentes;

8.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE;

8.3. Manter o mais absoluto sigilo acerca de quaisquer dados e informações da CONTRATANTE, que por ventura venha a ter ciência e conhecimento, em função dos serviços prestados;

8.4. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da Lei n.º 8.666/93;





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

8.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;

8.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

8.8. São expressamente vedadas à licitante vencedora:

- a) a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Município de Imaruí para a execução do contrato decorrente deste Pregão;
- b) a veiculação de publicidade acerca deste Pregão, salvo se houver prévia autorização da Administração do Município de Imaruí;
- c) a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto deste Pregão.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

9.1. Efetuar o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias corridos subsequentes ao recebimento dos produtos/serviços e do fornecimento das correspondentes Notas Fiscais, desde que verificados e aceitos por meio do atesto do fornecimento em tais documentos fiscais.

9.2. Promover, através de seu representante, o acompanhamento e fiscalização dos produtos/serviços entregues/prestados pela empresa sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada.

9.3. Por ocasião do recebimento do objeto, o Município de Imaruí reserva-se o direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações técnicas do objeto licitado, obrigando-se a contratada a promover a devida substituição, observados os prazos contratuais.

9.4. Aplicar à empresa vencedora, penalidades, quando for o caso.

9.5. Caso o objeto seja recusado ou o correspondente documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data de regularização da entrega ou do documento fiscal.

## **10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR**

10.1. O Município poderá cancelar o Registro de Preços da(s) Empresa(s) nos casos a seguir especificados:

- a) Quando descumprir as exigências do edital ou da respectiva ata;
- b) Quando a empresa der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
- c) Quando não aceitar abaixar o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;



- d) Quando não comparecer ou deixar de fornecer, no prazo estabelecido, os materiais decorrentes da Ata de Registro de Preços e a Administração não aceitar a sua justificativa;
- e) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial dos serviços;
- f) Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- g) Por razões de interesse públicas devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

10.2. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

## 11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O licitante que deixar de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta ou lance, não celebrar a Ata de Registro de Preço, o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo de validade de sua proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo da multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação e das demais cominações legais.

11.2 – O licitante sujeitar-se-á, ainda, as sanções de advertência, multa e declaração de inidoneidade, sendo que poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão contratual.

11.3 – As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

11.4 – No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias/contratuais, poderá ser aplicada uma multa indenizatória de **10%** (dez por cento) do valor total do objeto licitado/contratado.

11.5 – A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada(s) judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do Município.

11.6 – Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação.

## 12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Elegem as partes contratantes o Foro desta cidade, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas desta Ata, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Imaruí, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017





ANEXO V  
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2018

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA  
HABILITAÇÃO

..... (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), CNPJ N.  
....., sediada .....  
(ENDEREÇO COMPLETO), declara, sob as penas da lei, que até a presente data  
**inexistem fatos impeditivos para sua habilitação** no presente processo licitatório,  
ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, e que **não foi declarada**  
**inidônea por Ato do Poder Público de Imaruí, ou que esteja temporariamente**  
**impedida de licitar**, contratar ou transacionar com a Administração Pública Municipal ou  
quaisquer de seus órgãos descentralizados.

Local e data

Assinatura do representante legal: \_\_\_\_\_

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_

Cargo/função do representante legal: \_\_\_\_\_





ANEXO VI  
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2018

MINUTA CONTRATUAL

Contrato que entre si celebram o Município de Imaruí, Estado de Santa Catarina, com endereço na Rua José Inácio da Rocha 109, Centro, Imaruí/SC, inscrito no CNPJ sob o nº. 82.538.851/0001-57, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Sr. RUI JOSÉ CANDEMIL JÚNIOR, inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXX, doravante denominado simplesmente de CONTRATANTE e a empresa \_\_\_\_\_, com sede na Rua \_\_\_\_\_, nº. \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu(ua) XXXXXX, Senhor(a) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF sob o nº XXXXXXXX, doravante denominada simplesmente de CONTRATADA, em decorrência do Processo Licitatório PMI Nº XXX/2018 - PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº XXX/2018, homologado em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, mediante sujeição mútua às normas constantes da Lei nº. 10.520 e da Lei nº. 8.666 de 21/06/93 com alterações posteriores e as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto o REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS. As solicitações se verificarão em função da necessidade e interesse do órgão solicitante, conforme relação abaixo indicada:

| Item | Descrição | Qtde. | Marca | P. Unit (R\$) | P. Total (R\$) |
|------|-----------|-------|-------|---------------|----------------|
|      |           |       |       |               |                |

1.2. A CONTRATADA declara possuir condições de fornecer o objeto deste Contrato dentro das normas técnicas com qualidade e segurança.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL

2.1. Fazem parte deste Contrato independentemente de transcrição os seguintes documentos: Proposta da CONTRATADA, Edital de Pregão Presencial PMI Nº XXX/2018, além das normas e instruções legais vigentes, que lhe sejam aplicáveis.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO CONTRATO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. Os pagamentos serão efetuados por meio de depósito em até 30 dias após a entrega das Notas Fiscais, referente às quantidades fornecidas a CONTRATANTE.

3.2. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho do material/serviço fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização do referido material/serviço.

3.3. A critério do órgão adquirente poderão ser utilizados os pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da Contratada.

3.4. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema constante da





Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz.

3.5. Valor total do contrato: R\$ XXX (XXXXXXXXXX),

#### CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS FINANCEIROS

4.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta de recursos financeiros conforme dotações especificadas abaixo:

Órgão: XXXXXXXXXXXX

Unidade: XXXXXXXXXXXXX

Proj. Ativ.: XXXXXXXXXXXXX

Código Resumido: XXXXX

Elemento Despesa: XXXXXXXXXXXXX

#### CLÁUSULA QUINTA - DO CRITÉRIO DE REAJUSTE

5.1. 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 n. 8.666, de 21 de Junho de 1993, atualizada.

#### CLÁUSULA SEXTA - DOS PRAZOS E CONDIÇÕES PARA O FORNECIMENTO

6.1. A empresa fornecedora terá o prazo de 10 (dez) dias para realizar a entrega dos itens, mediante apresentação da Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento pelo setor responsável.

6.2. Fica expressamente vedado o fornecimento sem a devida autorização, sob pena do não pagamento

6.3. A empresa deverá realizar as entregas no prazo estipulado no item 6.1, sob pena de responder as Sanções Administrativas.

6.4. Locais de entrega:

Secretaria Municipal de Administração e Finanças e Secretaria Municipal de Promoção Social: prédio da Prefeitura Municipal, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, Bairro Centro, Imaruí/SC.

Fundo Municipal de Saúde: Avenida Governador Celso Ramos, sn - Bairro Centro, Imaruí/SC.

Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Juventude: Rua Antônio Bittencourt Capanema, sn, Bairro Centro, Praça Getúlio Vargas, Imaruí/SC.

Secretaria de Desenvolvimento Rural e Pecuário: Rua Jerônimo Bittencourt, sn, Bairro Centro, Imaruí/SC.

Secretaria de Transporte, Obras e Serviços Urbanos: Rua Padre Itamar Luiz da Costa, sn, Bairro Florestal, Imaruí/SC.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

7.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, o Município de Imaruí, procederá à fiscalização periódica dos produtos/serviços entregues/prestados pelas empresas, anotando em registro próprio, falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da contratada.

7.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que



resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### CLÁUSULA OITAVA - DOS DEVERES DA CONTRATADA

- 8.1. Fornecer o objeto de acordo com a legislação, normas técnicas, padrões e especificações pertinentes;
- 8.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE;
- 8.3. Manter o mais absoluto sigilo acerca de quaisquer dados e informações da CONTRATANTE, que por ventura venha a ter ciência e conhecimento, em função dos serviços prestados;
- 8.4. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da Lei n.º 8.666/93;
- 8.5. A contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato por não cumprimento do mesmo;
- 8.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;
- 8.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
- 8.8. São expressamente vedadas à licitante vencedora:
  - a) a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Município de Imaruí para a execução do contrato decorrente deste Pregão;
  - b) a veiculação de publicidade acerca deste Pregão, salvo se houver prévia autorização da Administração do Município de Imaruí;
  - c) a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto deste Pregão.

#### CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. Efetuar o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias corridos subsequentes ao recebimento dos produtos/serviços e do fornecimento das correspondentes Notas Fiscais, desde que verificados e aceitos por meio do atesto do fornecimento em tais documentos fiscais.
- 9.2. Promover, através de seu representante, o acompanhamento e fiscalização dos produtos/serviços entregues/prestados pela empresa sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada.
- 9.3. Por ocasião do recebimento do objeto, o Município de Imaruí reserva-se o direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações técnicas do objeto licitado,





obrigando-se a contratada a promover a devida substituição, observados os prazos contratuais.

9.4. Aplicar à empresa vencedora, penalidades, quando for o caso.

9.5. Caso o objeto seja recusado ou o correspondente documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data de regularização da entrega ou do documento fiscal.

#### CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. O licitante que deixar de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta ou lance, não celebrar a Ata de Registro de Preço, o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo de validade de sua proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo da multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação e das demais cominações legais.

10.2 – O licitante sujeitar-se-á, ainda, as sanções de advertência, multa e declaração de inidoneidade, sendo que poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão contratual.

10.3 – As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

10.4 – No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias/contratuais, poderá ser aplicada uma multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado/contratado.

10.5 – A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada(s) judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do Município.

10.6 – Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação.

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PRERROGATIVAS DO MUNICÍPIO

11.1. Neste contrato, são conferidas ao Município as prerrogativas de:

11.1.1. Modificá-lo, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades do interesse público, respeitados os direitos da CONTRATADA;

11.1.2. Rescindi-lo, unilateralmente, nas hipóteses da Cláusula 13;

11.1.3. Aplicar as penalidades previstas pela inexecução total ou parcial do ajustado;

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

12.1. Este contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas:

12.1.1. Por acordo das partes:

12.1.1.1. Quando necessária à modificação do regime de execução do seu objeto, em face da verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originais;

12.1.1.2. Quando necessária à modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada à antecipação do pagamento, com relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de execução do objeto.

12.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação



da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão deste para mais ou menos, conforme o caso.

12.3. Havendo alteração unilateral deste contrato que aumente os encargos da CONTRATADA, o CONTRATANTE deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico financeiro inicial.

12.4. As cláusulas econômico-financeiras e monetárias deste Contrato poderão ser alteradas, mediante prévia concordância da CONTRATADA.

12.5. Na hipótese de modificação unilateral deste contrato, as suas cláusulas econômico financeiras deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

#### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

13.1. Este contrato poderá ser rescindido nos termos dos artigos 77, 78, 79 e 80 da Lei Federal nº. 8.666/93.

13.1.1. O contrato também poderá ser rescindido nos casos em que se verificar que a CONTRATADA não preenchia ou não mais preenche os requisitos de habilitação.

13.2. Nas hipóteses legais de rescisão administrativa solicitada pela CONTRATADA, esta deverá submeter o seu pedido, necessariamente fundamentado, à apreciação da CONTRATANTE através de requerimento protocolado e instruído com a documentação comprobatória dos fatos alegados.

13.3. A rescisão administrativa será precedida de autorização expressa e fundamentada da autoridade competente.

13.4. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE nos casos de rescisão previstos no artigo 77 da Lei nº. 8.666/93.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DECLARAÇÃO DE NULIDADE DO CONTRATO

14.1. A declaração de nulidade deste contrato opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que este, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

14.2. A nulidade não exonera o CONTRATANTE do dever de indenizar a CONTRATADA pelo que esta houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos, regularmente comprovados, contanto que não lhe sejam imputáveis, cabendo ao CONTRATANTE promover a responsabilidade de quem deu causa à nulidade.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

15.1. O presente instrumento rege-se pelas disposições expressas na Lei nº. 10.520/02, e Lei nº. 8.666/93.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA TRANSMISSÃO DE DOCUMENTOS

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

17.1. O prazo de vigência do contrato será até o dia XX de XXXXX de 20XX.

#### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA





18.1. Este contrato vincula as partes ao Processo Licitatório PMI Nº XXX/2018 - PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº XXX/2018 e a proposta da CONTRATADA.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO**

19.1. Fica eleito o foro da Comarca de Imaruí para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, por si e seus sucessores, em 03 (três) vias iguais e rubricadas para todos os fins de direito.





ANEXO VII  
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2018

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INC. XXXIII,  
DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

.....(Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº  
(MATRIZ) ....., por intermédio de seu representante legal o(a)  
Sr(a).....  
portador(a) da Carteira de Identidade - RG nº..... e do CPF  
nº.....DECLARA, sob as penas da lei, para fins do disposto no inciso  
V, art. 27, da Lei federal nº 8.666/93, cumprindo o disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da  
Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno,  
perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, assim como assume o  
compromisso de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( )  
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e data

Assinatura do representante legal: \_\_\_\_\_

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_

Cargo/função do representante legal: \_\_\_\_\_







**ANEXO VIII**  
**AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2018**

**PROPOSTA COMERCIAL**

Razão Social: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_ I.E. (se houver): \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_  
Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_  
Telefone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_  
Conta Bancária: Banco \_\_\_\_\_ Ag: \_\_\_\_\_ Conta Corrente: \_\_\_\_\_  
Responsável pela empresa: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_ Cargo do responsável: \_\_\_\_\_

À Prefeitura Municipal de Imaruí, apresentamos nossa proposta comercial referente ao Pregão Presencial PMI Nº 005/2018, conforme planilha abaixo:

| Item | Especificação | Und. | Marca | Qtd. | R\$ UNIT | R\$ TOTAL |
|------|---------------|------|-------|------|----------|-----------|
|      |               |      |       |      |          |           |

**VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ (Por extenso)**

Ao apresentarmos a presente proposta, manifestamos no sentido de concordar com os termos do Edital e seus anexos, nos comprometendo a cumprir fielmente suas cláusulas.

A presente proposta possui validade de 60 (sessenta) dias a partir da data da Sessão Pública do Pregão.

Local e data.

Assinatura do representante legal: \_\_\_\_\_

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_

Cargo/função do representante legal: \_\_\_\_\_



ANEXO IX  
DETALHAMENTO DOS ITENS

Planilha contendo os quantitativos por secretaria participante.

| Item | Und | Descrição                                                                                                          | PMI   |      |      |      | FMS | FMAS | Total |
|------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|------|-----|------|-------|
|      |     |                                                                                                                    | Edu.  | Agr. | Obr. | Adm. |     |      |       |
| 01   | UND | ÁGUA MINERAL<br>Bombonas de 20 litros.                                                                             | 5.000 | 50   | 50   | 250  | 500 | 50   | 5.900 |
| 02   | UND | ÁGUA MINERAL<br>Bombonas de 5 litros.                                                                              | 1.000 | 20   | 20   | 100  | 150 | 30   | 1.320 |
| 03   | UND | ÁGUA MINERAL<br>Garrafa de 500ml.                                                                                  | 1.000 | 50   | 50   | 150  | 500 | 50   | 1.800 |
| 04   | UND | ABACAXI                                                                                                            | 3.000 | 0    | 0    | 0    | 0   | 50   | 3.050 |
| 05   | KG  | ABÓBORA                                                                                                            | 1.500 | 0    | 0    | 0    | 0   | 20   | 1.520 |
| 06   | KG  | ABOBORA CABOTIÁ                                                                                                    | 1.500 | 0    | 0    | 0    | 0   | 10   | 1.510 |
| 07   | PCT | ACHOCOLATADO EM PÓ<br>Embalagem contendo 1kg.                                                                      | 2.000 | 0    | 0    | 0    | 0   | 40   | 2.040 |
| 08   | PCT | AÇÚCAR MASCADO<br>Em embalagem plástica<br>transparente, lacrada e atóxica,<br>de 500g ou 1 kg.                    | 300   | 0    | 0    | 0    | 0   | 40   | 340   |
| 09   | UND | AÇÚCAR REFINADO<br>Embalagem de polietileno<br>leitoso ou transparente, atóxico,<br>pacotes de 1 kg.               | 3.000 | 50   | 50   | 100  | 350 | 50   | 3.600 |
| 10   | UND | ADOÇANTE DIETÉTICO<br>NATURAL<br>Embalagem com 80ml.                                                               | 25    | 0    | 0    | 0    | 0   | 0    | 25    |
| 11   | KG  | AIPIM<br>Embalagem transparente<br>lacrada, atóxica, de 1kg.                                                       | 1.500 | 0    | 0    | 0    | 0   | 10   | 1.510 |
| 12   | UND | ALFACE                                                                                                             | 2.500 | 0    | 0    | 0    | 0   | 20   | 2.520 |
| 13   | KG  | ALHO                                                                                                               | 700   | 0    | 0    | 0    | 0   | 5    | 705   |
| 14   | UND | AMIDO DE MILHO -<br>Embalagem de 1Kg                                                                               | 300   | 0    | 0    | 0    | 0   | 10   | 310   |
| 15   | UND | ARROZ BRANCO - embalados<br>de 1 kg.                                                                               | 3.000 | 0    | 0    | 0    | 0   | 20   | 3.020 |
| 16   | UND | ARROZ PARBOILIZADO TIPO<br>1 - pacotes de 1 kg.                                                                    | 3.000 | 0    | 0    | 0    | 0   | 20   | 3.020 |
| 17   | UND | ARROZ INTEGRAL -<br>Pacotes de 1 kg.                                                                               | 1.500 | 0    | 0    | 0    | 0   | 20   | 1.520 |
| 18   | UND | AVEIA EM FLOCOS - pacotes<br>de 500gr                                                                              | 800   | 0    | 0    | 0    | 0   | 20   | 820   |
| 19   | KG  | BANANA BRANCA -                                                                                                    | 7.000 | 0    | 0    | 0    | 0   | 20   | 7.020 |
| 20   | KG  | BATATA DOCE -                                                                                                      | 1.500 | 0    | 0    | 0    | 0   | 20   | 1.520 |
| 21   | KG  | BATATA INGLESA -                                                                                                   | 3.000 | 0    | 0    | 0    | 0   | 20   | 3.020 |
| 22   | UND | BEBIDA (SUÇO) DE SOJA<br>ORIGINAL COM FRUTAS<br>(Destinado para a alimentação<br>com restrição - Contendo 1 litro. | 200   | 0    | 0    | 0    | 0   | 0    | 200   |
| 23   | KG  | BETERRABA                                                                                                          | 2.000 | 0    | 0    | 0    | 0   | 10   | 2.010 |
| 24   | PCT | BISCOITO INTEGRAL Produto<br>destinado alimentação especial<br>- Embalagem de 400 ou 1kg                           | 200   | 0    | 0    | 0    | 0   | 0    | 200   |
| 25   | PCT | BISCOITO SEM GLÚTEN E<br>SEM LACTOSE (Produto<br>destinado alimentação<br>especial).                               | 200   | 0    | 0    | 0    | 0   | 0    | 200   |





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |     |                                                                                                                            |       |     |     |     |     |    |       |
|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-----|----|-------|
| 26 | PCT | Embalagem contendo 400g<br>BISCOITO SEM LACTOSE<br>Produto (destinado alimentação<br>especial)<br>Embalagem contendo 400g, | 200   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 200   |
| 27 | UND | BRÓCOLIS                                                                                                                   | 1.500 | 0   | 0   | 0   | 0   | 10 | 1.510 |
| 28 | KG  | BOLO MESCLADO - Peso 250<br>gr a 500 gr.                                                                                   | 0     | 0   | 0   | 0   | 100 | 25 | 125   |
| 29 | PCT | CAFÉ EM PÓ - pacote de 500g.                                                                                               | 3.000 | 100 | 100 | 250 | 500 | 30 | 3.980 |
| 30 | PCT | CANELA EM PÓ -<br>Embalagem com no mínimo 30<br>gramas.                                                                    | 200   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 200   |
| 31 | UND | CANJICA DE MILHO<br>(BRANCA) -<br>Contendo 500g.                                                                           | 300   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 300   |
| 32 | KG  | CARNE BOVINA MOÍDA<br>CONGELADA - embalados a<br>vácuo em pacotes de 1kg.                                                  | 7.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 40 | 7.040 |
| 33 | KG  | CARNE CONGELADA DE<br>BOVINO SEM OSSO (PALETA)<br>- Em pacotes de 1kg.                                                     | 7.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 40 | 7.040 |
| 34 | KG  | CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO)<br>- Em pacotes de 1kg.                                                                           | 3.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 40 | 3.040 |
| 35 | KG  | CARNE SUÍNA (EM CUBOS) -<br>Em pacotes de 1kg.                                                                             | 3.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 40 | 3.040 |
| 36 | KG  | CEBOLA DE CABEÇA -                                                                                                         | 4.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 15 | 4.015 |
| 37 | KG  | CENOURA                                                                                                                    | 3.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 10 | 3.010 |
| 38 | UND | CHOCOLATE EM PÓ -<br>Embalagem: de 1 Kg                                                                                    | 1.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 1.000 |
| 39 | UND | COUVE FLOR -                                                                                                               | 2.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 10 | 2.010 |
| 40 | UND | COUVE FOLHA -                                                                                                              | 2.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 10 | 2.010 |
| 41 | UND | COLORAU - Contendo de 500g                                                                                                 | 1.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 10 | 1.010 |
| 42 | UND | COMINHO MOÍDO -<br>Lacrado com peso de 50g.                                                                                | 2.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 10 | 2.010 |
| 43 | KG  | CORTES CONGELADOS DE<br>PEITO DE FRANGO - contendo<br>pacotes de 1kg.                                                      | 7.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 30 | 7.030 |
| 44 | KG  | CORTES CONGELADOS DE<br>COXA E SOBRECORA DE<br>FRANGO - pacote contendo<br>1kg.                                            | 7.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 30 | 7.030 |
| 45 | KG  | CHUCHU -                                                                                                                   | 600   | 0   | 0   | 0   | 0   | 10 | 610   |
| 46 | UND | DOCE DE FRUTA - Peso<br>líquido de 400g.                                                                                   | 800   | 0   | 0   | 0   | 150 | 45 | 995   |
| 47 | UND | EXTRATO DE TOMATE -<br>Embalagem de 350g                                                                                   | 1.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 10 | 1.010 |
| 48 | UND | FARINHA DE ARROZ -<br>Embalagem de 400g.                                                                                   | 600   | 0   | 0   | 0   | 0   | 10 | 610   |
| 49 | UND | FARINHA SEM GLUTEN -<br>Pacotes de 1kg.                                                                                    | 200   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 200   |
| 50 | UND | FARINHA LÁCTEA -<br>Embalagem de 230g                                                                                      | 800   | 0   | 0   | 0   | 0   | 15 | 815   |
| 51 | KG  | FARINHA DE MANDIOCA -<br>Contendo 1 kg.                                                                                    | 2.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 15 | 2.015 |
| 52 | KG  | FARINHA DE MILHO -<br>Embalagem com capacidade de<br>1 kg.                                                                 | 1.500 | 0   | 0   | 0   | 0   | 15 | 1.515 |
| 53 | KG  | FARINHA DE TRIGO<br>ESPECIAL - Embalagem:<br>Pacotes de 1kg.                                                               | 4.000 | 0   | 0   | 0   | 0   | 15 | 4.015 |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|    |     |                                                                                                         |       |   |   |   |     |    |       |
|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---|---|---|-----|----|-------|
| 54 | KG  | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL                                                                               | 1.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 1.010 |
| 55 | KG  | FEIJÃO PRETO - Embalagem de 1kg.                                                                        | 1.500 | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 1.510 |
| 56 | UND | FEIJÃO VERMELHO - Embalagem de 1kg.                                                                     | 1.500 | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 1.510 |
| 57 | UND | FERMENTO BIOLÓGICO - Embalagem primária metalizada contendo 100g produto.                               | 700   | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 710   |
| 58 | UND | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g                      | 1.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 1.010 |
| 59 | KG  | FILÉ DE PEIXE CONGELADO - Embalagem de 1kg                                                              | 3.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 30 | 3.030 |
| 60 | UND | IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - Garrafa plástica de 1000ml                                                | 7.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 30 | 7.030 |
| 61 | KG  | LARANJA -                                                                                               | 7.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 20 | 7.020 |
| 62 | KG  | LARANJA POKAN -                                                                                         | 2.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 2.000 |
| 63 | CX  | LEITE INTEGRAL - UHT contendo 1 litro. Caixa com 12 unidades.                                           | 3.000 | 0 | 0 | 0 | 200 | 20 | 3.220 |
| 64 | UND | LEITE DESNATADO- UHT Destinado para alimentação especial - contendo 1 litro.                            | 300   | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 300   |
| 65 | UND | LEITE SEM LACTOSE Destinado para alimentação especial - Contendo 1 litro.                               | 500   | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 510   |
| 66 | UND | LEITE DE SOJA ORIGINAL Destinado para alimentação especial -                                            | 300   | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 300   |
| 67 | UND | LEITE DE SOJA EM PÓ Destinado para alimentação especial - Embalagem: lata ou pacote metalizado de 400g. | 300   | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 300   |
| 68 | UND | LEITE EM PÓ INTEGRAL Embalagem 400g                                                                     | 5.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 20 | 5.020 |
| 69 | UND | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Destinado para alimentação especial infantil Unidade de 380g a 450 (lata)       | 300   | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 300   |
| 70 | UND | LINHAÇA - Embalagem: 200 g                                                                              | 200   | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 210   |
| 71 | KG  | MAÇA -                                                                                                  | 7.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 20 | 7.020 |
| 72 | KG  | MAMÃO FORMOSA -                                                                                         | 2.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 20 | 2.020 |
| 73 | PCT | MASSA TIPO CABELO DE ANJO - pacotes de 500g.                                                            | 1.500 | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 1.510 |
| 74 | PCT | MASSA TIPO ESPAGUETE - pacotes de 500g.                                                                 | 3.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 3.010 |
| 75 | PCT | MASSA TIPO PARAFUSO - pacotes de 500g.                                                                  | 4.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 4.010 |





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE IMARUÍ

|     |     |                                                                                                                                      |        |   |   |   |     |    |        |
|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|---|---|-----|----|--------|
| 76  | PCT | MASSA SEM GLUTEN Destinado para alimentação especial - Embalagem de 500g                                                             | 300    | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 300    |
| 77  | KG  | MELANCIA - Pesando entre 8 e 12 kg                                                                                                   | 4.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 20 | 4.020  |
| 78  | KG  | MELÃO -                                                                                                                              | 2.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 20 | 2.020  |
| 79  | PCT | MILHO DE PIPOCA - Embalagem: 500g, sacos de plástico transparente.                                                                   | 200    | 0 | 0 | 0 | 50  | 10 | 260    |
| 80  | UND | MISTURA PARA MINGAU - Embalagem: sachê de 230g a 250g.                                                                               | 1.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 1.010  |
| 81  | BNJ | MORANGO -                                                                                                                            | 1.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 20 | 1.020  |
| 82  | UND | ÓLEO DE SOJA - Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml                                                                | 3.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 3.010  |
| 83  | UND | ORÉGANO- Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada                                                                 | 1.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 5  | 1.005  |
| 84  | DZ  | OVOS- Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando média 60g por unidade                                                   | 3.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 30 | 3.030  |
| 85  | UND | PÃO DE FORMA- Pacote com 400g                                                                                                        | 8.000  | 0 | 0 | 0 | 150 | 50 | 8.200  |
| 86  | UND | PÃO DE LEITE- Pacote com 400g                                                                                                        | 3.000  | 0 | 0 | 0 | 150 | 50 | 3.200  |
| 87  | UND | PÃO DOCE- tipo bisnaguinha. Embalagem: descartáveis, intacto, atóxico e resistente contendo 10 unidades por pacote.                  | 8.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 8.000  |
| 88  | KG  | PÃO DOCE-                                                                                                                            | 0      | 0 | 0 | 0 | 80  | 50 | 130    |
| 89  | KG  | PÃO FRANCÊS-                                                                                                                         | 0      | 0 | 0 | 0 | 200 | 50 | 250    |
| 90  | UND | PÃO SEM GLUTEN E LACTOSE (Destinado para alimentação especial) - Pão tipo fatiado 500g.                                              | 200    | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 200    |
| 91  | PCT | PÃO TIPO CACHORRO QUENTE - Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo 5 ou 10 unidades por pacote. | 11.000 | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 11.000 |
| 92  | KG  | PEPINO -                                                                                                                             | 1.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 1.010  |
| 93  | KG  | PÊRA-                                                                                                                                | 1.500  | 0 | 0 | 0 | 0   | 20 | 1.520  |
| 94  | KG  | PÊSSEGO-                                                                                                                             | 1.500  | 0 | 0 | 0 | 0   | 20 | 1.520  |
| 95  | KG  | PIMENTÃO-                                                                                                                            | 300    | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 310    |
| 96  | KG  | PINHÃO - SEMENTE - Semente de Araucária ( <i>araucária angustifolia</i> ),                                                           | 1.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 25 | 1.025  |
| 97  | UND | POLPA DE FRUTA CONGELADA- Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango. Pacote a 1kg                                                 | 5.000  | 0 | 0 | 0 | 0   | 30 | 5.030  |
| 98  | KG  | POLVILHO DOCE- Pacotes de 500g                                                                                                       | 500    | 0 | 0 | 0 | 0   | 15 | 515    |
| 99  | UND | REPOLHO BRANCO -                                                                                                                     | 1.500  | 0 | 0 | 0 | 0   | 0  | 1.500  |
| 100 | UND | SAL REFINADO - Embalagem de 1 kg.                                                                                                    | 800    | 0 | 0 | 0 | 0   | 5  | 805    |
| 101 | UND | TEMPERO VERDE- Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.                                                                   | 2.500  | 0 | 0 | 0 | 0   | 10 | 2.510  |

