



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ
Rua José Inácio da Rocha, 109 – Centro
88770-000 - Imaruí/SC

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2018

ALTERADO CONFORME NOVA REDAÇÃO DADA PELA PRIMEIRA ERRATA

Processo Licitatório nº. 014/2018
Processo Administrativo nº 016/2018

Regência: 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.

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 Imaruí. Também estará disponível, através do e-mail licitacao@imarui.sc.gov.br ou pelo site www.imarui.sc.gov.br.

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

Imaruí, 23 de março de 2018.



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº. 009/2018

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 07h45min do dia 17/04/2018

Local: Setor de Licitações 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 17/04/2018.

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
- 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 009/2018	Pregão Presencial PMI Nº 009/2018
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 local, data e horário estabelecido no preâmbulo deste edital.

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

a) No Setor de Protocolo 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 Protocolo, direcionado ao Setor de Licitações, até a data e horário definidas no preâmbulo deste edital. Neste caso, os envelopes nº 01 (proposta de preços) e nº 02 (habilitação) e, ainda, a declaração de Cumprimento das exigências de Habilitação e a Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado para as ME/EPP (se for o caso), 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 009/2018.

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).

3.8. Os itens 32, 33 e 63 são destinados à ampla concorrência. Os demais itens, de acordo com Inciso I, Art. 48 da LC 123/06, são restritos às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados.

3.9. Deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, de acordo com inciso III do Art. 48 da LC 123/06

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:

4.1.1.1. Cópia do ato constitutivo ou do contrato social (acompanhado de todas as alterações, ou consolidado), no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

4.1.1.2. Cópia da cédula de identidade;

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

4.1.2. Caso o representante seja preposto da empresa proponente, deverá apresentar:

4.1.2.1. Instrumento procuratório ou Carta de Credenciamento, de acordo com o Anexo III deste edital;

4.1.2.2. Cópia da cédula de identidade;

4.1.2.3. Cópia do ato constitutivo ou contrato social (acompanhado de todas as alterações, ou consolidado);

4.1.2.4. 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.

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 a contar da Sessão Pública.

5.4. A apresentação da proposta será considerada como evidência de que a licitante **EXAMINOU CRITERIOSAMENTE OS DOCUMENTOS DESTA 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 pelo Sistema Auto Cotação da Betha Sistema.

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 Habilitação Jurídica:

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 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.

d) Cópia do Cartão de Inscrição no CNPJ atualizado.

Observação: As certidões negativas deverão ser do domicílio ou sede da licitante.

6.1.3 Qualificação Econômica - Financeira:

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

6.1.4 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 (Anexo V).



6.1.5 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. (Exceto Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que tenham apresentado a certidão expedida pela Junta Comercial adquirindo o Direto da Lei nº 123/2006).

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. No dia, horário e local indicado no preâmbulo do edital, o Pregoeiro e a equipe de apoio irão se reunir conforme Preâmbulo deste Edital, na presença dos representantes de cada proponente participante, procedendo como adiante indicado.

7.2. Será realizado o credenciamento dos interessados ou de seus representantes, que consistirá na comprovação de que possui poderes para formulação de ofertas e lances verbais, para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme cláusula quarta do presente edital.

7.2.1. A não comprovação de que o interessado ou seu representante legal possui poderes específicos para atuar no certame, impedirá a licitante de ofertar lances verbais, lavrando-se em ata o ocorrido.



7.3. Deverá ser apresentada, ainda, a Declaração para Habilitação e a comprovação de que a licitante é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (se for o caso) enquadrada na forma da Lei Complementar 123/2006, sob pena de ser desconsiderada tal condição.

7.4. Será aberto os envelopes nº. 01 "PROPOSTA DE PREÇOS" das empresas que entregaram os envelopes até o dia e horário indicado aprazado no edital.

7.4.1. O pregoeiro e a equipe de apoio rubricarão e submeterão a rubrica de todas as proponentes os documentos contidos no certame. O Pregoeiro procederá a verificação do conteúdo do envelope n.º 01, em conformidade com as exigências contidas neste edital.

7.4.2. 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.

7.4.3. Às proponentes classificadas, conforme subitem anterior será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

7.4.3.1. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente de preços.

7.4.3.2. 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).

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

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

7.4.3.5. A ocorrência de oferta de lance com vista ao empate implicará na classificação preferencial da proponente que ofertou o menor valor anteriormente, na sua vez de oferta.

7.4.3.6. Dos lances ofertados não caberá retratação.

7.4.3.7. A proponente que desistir de apresentar lance verbal quando convocado pelo Pregoeiro, será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas.

7.4.4. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro fará a classificação provisória pela ordem crescente dos preços apresentados.

7.4.5. Procedida à classificação e verificada que o melhor preço foi apresentado por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte licitante, o Pregoeiro abrirá o seu envelope de habilitação, e caso a habilitação fiscal não estiver regular, o mesmo intimará a licitante para no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, mediante requerimento justificado, proceder à regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.4.6. Regularizada a habilitação fiscal pela licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, a mesma será declarada vencedora do certame.



7.4.7. Caso não ocorra à regularização da habilitação fiscal da licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, no prazo concedido, a mesma será declarada excluída do certame, aplicando-se-lhe a penalidade de que trata o no item “Das Sanções Administrativas” deste edital.

7.4.8. Procedida à classificação provisória e verificada que o melhor preço/lance não foi apresentado por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte licitante, o Pregoeiro verificará o eventual empate legal das propostas, na forma do parágrafo 2º do art. 44 da LC 123/2006, para aplicação do disposto no art. 45 daquele Diploma Legal.

7.4.9. Ocorrendo empate fictício, na forma da lei, o Pregoeiro procederá da seguinte forma:

I - A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da classificação provisória, situação em que, após a verificação da regularidade fiscal (na forma dos itens anteriores), será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II - Não ocorrendo à contratação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma do inciso I deste item, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do parágrafo 2º do art. 44 da LC 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas ou empresa de Pequeno Porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no parágrafo 2º do art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.4.10. O prazo para apresentação de nova proposta será de até 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito de inovar em seu preço (art. 45, parágrafo 3º da LC 123/2006).

7.4.11. Na hipótese de não contratação nos termos previstos no caput do artigo 45 da LC 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.4.12. Será assegurado, como critério inicial de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

7.4.13. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta da primeira classificada por item, lote ou global (conforme o caso), quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.4.14. Será desclassificada a proponente que:

- a)** Deixar de atender a alguma exigência constante deste edital;
- b)** Apresentar oferta de vantagem não prevista no edital ou vantagem baseada nas propostas dos demais proponentes;
- c)** Apresentar preços manifestamente inexequíveis ou que ultrapassem o valor máximo unitário, estipulado no edital (artigo 4º, inciso VII da Lei 10.520/2002).

7.4.15. Para fins de aferição de inexequibilidade das propostas, o Pregoeiro determinará que a licitante deverá fazer prova de que possui condições de cumprir o objeto do edital, através da planilha pormenorizada com a devida comprovação (documentos, notas fiscais, recibos, etc...) que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, na forma do artigo 48, inciso II, da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações.

7.4.16. Sendo aceitável a proposta de menor preço será aberto o envelope contendo a Documentação de Habilitação da licitante vencedora, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base nas exigências constantes neste edital.



7.5. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto definido neste edital e seus anexos.

7.5.1. Será julgada inabilitada a proponente que:

- a)** Deixar de atender alguma exigência constante do presente edital;
- b)** Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal.

7.5.2. Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123/2006, o Pregoeiro adotará o seguinte procedimento quando a vencedora for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:

a) Serão analisados os documentos não integrantes da regularidade fiscal, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;

b) Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, declarando-se:

b.1) O atendimento das exigências constantes do edital com a respectiva habilitação; ou

b.2) O desatendimento das exigências constantes do Edital com a suspensão do julgamento da habilitação fiscal em relação àquela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte licitante, para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, mediante requerimento justificado, proceder à regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

7.5.2.1. Ocorrendo a Situação estabelecida na alínea "b.2" acima, o licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte poderá se manifestar, na própria reunião, sob pena de decadência, sobre a desistência de sua proposta acaso não vislumbre a possibilidade de regularização da habilitação fiscal na forma da lei, isentando-se de eventual penalização em caso de ser declarada vencedora do certame.

7.6. Encerrado o julgamento da proposta e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora, proporcionando a seguir a oportunidade as licitantes para que se manifestem acerca da intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte das licitantes, registrando na Ata de Sessão, a síntese dos motivos para a futura impetração de recurso, bem como o registro de que todos os demais licitantes ficaram intimadas para se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias consecutivos, após o término do prazo do recorrente para juntada de memoriais - razões de recursos do recorrente - nos termos do art. 4º XVIII da Lei n. 10.520/02; proporcionando-se a todos, vista imediata de processo no Setor de Licitações.

7.7. A ausência da proponente ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á renúncia ao direito de recorrer.

7.8. Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro, equipe de apoio e a(s) licitante(s) presente(s).

7.9. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, os licitantes presentes.

7.10. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.



7.11. A presente licitação para os efeitos de julgamento será do tipo "MENOR PREÇO" considerando-se o Menor preço Por Item para fins da escolha mais vantajosa para a municipalidade.

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.

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 (ANEXO IV) 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.

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).

15.5. Deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, de acordo com inciso III do Art. 48 da LC 123/06

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. A presente Licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado para conhecimento dos participantes da licitação.

16.2. As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.3. A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

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

16.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, firmando-se que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal da Prefeitura Municipal de Imaruí.

16.6. As proponentes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

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

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

16.9. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

16.10. A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

16.11. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

16.12. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e anexos deverá ser dirigido ao Pregoeiro através do e-



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

mail licitacao@imarui.sc.gov.br ou por escrito e protocolados junto ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Imaruí, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, CEP 88.770-000 na cidade de Imaruí/SC, em dias úteis, no horário de expediente.

16.13. Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste edital.

16.14. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o local da realização do certame, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro, ou seja, o foro da Comarca de Imaruí/SC.

16.15. Recomendam-se às licitantes que estejam no local marcado com antecedência de 15 (quinze) minutos do horário previsto para a entrega dos envelopes n.º01 e n.º02 e da documentação de credenciamento.

16.16. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

Imaruí, 23 de março de 2018.



RUI JOSÉ CANDEMIL JÚNIOR
Prefeito de Imaruí



ANEXO I
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018

TERMO DE REFERÊNCIA

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, de acordo com processo Adm nº 004/2018, Pregão nº 005/2018:

3.2. Observação: OS ITENS DESTACADOS NA COR **VERMELHA** SÃO DESTINADOS À AMPLA CONCORRÊNCIA. OS DEMAIS ITENS SÃO **EXCLUSIVOS ME/EPP**.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QNTD.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	ÁGUA MINERAL Bombonas de 20 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses. Necessário o cómodo dos cascos de água no início do ano.	UND	5.900	6,85	40.415,00
02	ÁGUA MINERAL Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	1.320	5,57	7.352,40
03	ÁGUA MINERAL Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	1.800	1,33	2.394,00
04	ABACAXI 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	UND	3.050	4,43	13.511,50



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	consumo, sem fermentos ou defeitos com ausência de sujidades larvas e parasitas.				
05	ABOBORA 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	2,01	3.055,20
06	ABOBORA CABOTIÁ 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	2,01	3.035,10
07	ACHOCOLATADO EM PÓ 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. 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	9,66	19.706,40
08	AÇÚCAR MASCADO 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	5,51	1.873,40
09	AÇÚCAR REFINADO 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. Embalagem de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Em conformidade com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	UND	3.600	2,18	7.848,00
10	ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL 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.	UND	25	7,41	185,25
11	AIPIM Características Técnicas: Descascado, limpo e congelado, deve apresentar características bem	KG	1.510	3,93	5.934,30



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	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.				
12	ALFACE 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	2,01	5.065,20
13	ALHO 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	21,22	14.960,10
14	AMIDO DE MILHO 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	7,31	2.266,10
15	ARROZ BRANCO 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	2,11	6.372,20
16	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1. 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, termo soldado, resistente, pacotes de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	3.020	1,96	5.919,20
17	ARROZ INTEGRAL Características técnicas: tipo 1, longo fino, 100% integral, umidade máxima 16%, isento de matéria terrosa, mofo, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primaria pacote plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente; pacotes de 1 kg, rotulados de acordo com legislação vigente. Data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	1.520	2,99	4.544,80
18	AVEIA EM FLOCOS Características Técnicas: grãos laminados de aveia, puro, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica, deve estar intacta, pacotes de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: de mínimo 10 meses.	UND	820	6,71	5.502,20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

19	BANANA BRANCA 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	2,12	14.882,40
20	BATATA DOCE 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	2,58	3.921,60
21	BATATA INGLESA 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	2,02	6.100,40
22	BEBIDA (SUÇO) DE SOJA ORIGINAL COM FRUTAS Destinado para a alimentação com restrição 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 vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UND	200	6,00	1.200,00
23	BETERRABA 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	2,46	4.944,60
24	BISCOITO INTEGRAL Produto destinado alimentação especial 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	4,48	896,00
25	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Produto destinado alimentação especial Características técnicas: produto não deve conter glúten e lactose, ser livre de gordura trans e colesterol; conter edulcorantes e conservantes naturais, gordura	PCT	200	6,70	1.340,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	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. Embalagem contendo 400g transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.				
26	BISCOITO SEM LACTOSE Produto destinado alimentação especial 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 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.	PCT	200	5,48	1.096,00
27	BRÓCOLIS 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	3,12	4.711,20
28	BOLO MESCLADO 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	CAFÉ EM PÓ 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 ou laudo emitido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes. 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	8,68	34.546,40
30	CANELA EM PÓ Características técnicas: Em pó, fino e homogêneo. Produzidos por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, sem misturas de	PCT	200	5,15	1.030,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	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 25 gramas.				
31	CANJICA DE MILHO (BRANCA) 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. Data de validade: mínimo de 06 meses após entrega	UND	300	2,00	600,00
32	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, 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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	5.280	12,29	64.891,20
33	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA). Características Técnicas: congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponeuroses, 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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	5.280	14,67	77.457,60
34	CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO) 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 aponeuroses. 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	KG	3.040	14,27	43.380,80



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.				
35	CARNE SUÍNA (EM CUBOS) 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 aponeuroses. 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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	3.040	14,32	43.532,80
36	CEBOLA DE CABEÇA 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, saudáveis, com coloração própria, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livres de danos mecânicos, fisiológicos. Em perfeitas condições para o consumo.	KG	4.015	2,04	8.190,60
37	CENOURA 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 livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.	KG	3.010	2,57	7.735,70
38	CHOCOLATE EM PÓ 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. Data de fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: 12 meses após a data de entrega.	UND	1.000	8,61	8.610,00
39	COUVE FLOR 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	3,01	6.050,10
40	COUVE FOLHA 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	2,23	4.482,30



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

41	COLORAU Característica 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. Não apresentar sinais de mofo e umidade, conter no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: de polietileno transparente, resistente, atóxica e intacta. Contendo de 500g do produto. A rotulagem deve seguir as normas. Legislação: resolução - RDC nº 276/2005. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	1.010	3,68	3.716,80
42	COMINHO MOÍDO 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. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso de 50g. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978 Data de validade: mínimo 6 meses após a entrega.	UND	2.010	2,51	5.045,10
43	CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO 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. 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. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega	KG	7.030	5,93	41.687,90
44	CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO 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. 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. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses após a entrega.	KG	7.030	5,24	36.837,20
45	CHUCHU	KG	610	2,57	1.567,70



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	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.				
46	DOCE DE FRUTA 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. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	995	2,88	2.865,60
47	EXTRATO DE TOMATE 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. Embalagem de 350g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	1.010	2,02	2.040,20
48	FARINHA DE ARROZ Características Técnicas: farinha sem glúten, sem misturas, produto obtido pela moagem do grão de arroz (<i>Oryza sativa</i> , L.), beneficiado. Embalagem de 400g. De acordo com a CNNPA N° 12\ 1978, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 8 meses a partir da entrega.	UND	610	5,07	3.092,70
49	FARINHA SEM GLUTEN Características Técnicas: Farinha mista sem glúten. 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. Pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	200	8,95	1.790,00
50	FARINHA LÁCTEA 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 baunilha. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Embalagem de 230g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: máximo de 30 dias	UND	815	4,04	3.292,60
51	FARINHA DE MANDIOCA Características Técnicas: grupo: tipo 1, farinha seca, fina, branca. Não apresentar umidade, mofo, impurezas, misturas, resíduos, odor forte e intenso não	KG	2.015	3,94	7.939,10



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	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.				
52	FARINHA DE MILHO 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	1,81	2.742,15
53	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são 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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses após entrega.	KG	4.015	1,83	7.347,45
54	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Características técnicas: produzido a partir de grãos de trigo são, limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa e umidade. Deve conter 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. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses.	KG	1.010	3,63	3.666,30
55	FEIJÃO PRETO 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 acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	1.510	3,68	5.556,80
56	FEIJÃO VERMELHO Características técnicas: tipo 2, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primaria: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	1.510	5,19	7.836,90
57	FERMENTO BIOLÓGICO Características Técnicas: fermento biológico (saccharomyces cerevisiae) Seco, instantâneo, 100% natural, sem glúten. Embalagem primaria metalizada contendo 100g produto. Embalagem secundaria de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da entrega.	UND	710	3,79	2.690,90



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

58	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	1.000	4,82	4.820,00
59	FILE DE PEIXE CONGELADO 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. 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 do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.	KG	3.030	18,72	56.721,60
60	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS 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. Data de fabricação: máximo 15 dias. Data de validade mínima: 30 dias a partir da entrega.	UND	7.030	3,72	26.151,60
61	LARANJA 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	1,88	13.197,60
62	LARANJA POKAN 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	2,97	5.940,00
63	LEITE INTEGRAL - UHT Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor	CX	2.415	27,29	65.905,35



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	característico, embalagem Tetra Pack integra 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. <u>Caixa com 12 unidades.</u>				
64	LEITE DESNATADO – UHT Destinado para alimentação especial Características técnicas: leite DESNATADO fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, não conter gordura , a cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra 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.	UND	300	2,51	753,00
65	LEITE SEM LACTOSE Destinado para alimentação especial 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 integra 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	3,56	1.815,60
66	LEITE DE SOJA ORIGINAL Destinado para alimentação especial Características Técnicas: Leite de soja ORIGINAL, fluido, conter extrato de soja, agua, 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	5,67	1.701,00
67	LEITE DE SOJA EM PÓ Destinado para alimentação especial 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	LEITE EM PÓ INTEGRAL Características Técnicas: Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral média de 26% gordura. Rico em ferro e vitaminas A D, E e C, contendo no mínimo 25% de	UND	5.020	7,58	38.051,60



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	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. Validade mínima de 6 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com legislação.				
69	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Destinado para alimentação especial infantil Características Técnicas: leite em pó integral instantâneo, fortificado com Vitaminas A, D, C e Ferro, contendo enzima lactase e 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. Embalagem de acordo com legislação. Data de validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	UND	300	16,85	5.055,00
70	LINHAÇA Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades, mofo e contaminantes. De acordo com a CNNPA N° 12/ 1978. Embalagem: 200 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	UND	210	2,99	627,90
71	MAÇÃ 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. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA n° 127, de 04/10/91.	KG	7.020	2,61	18.322,20
72	MAMÃO FORMOSA 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. Com ausência de sujidades, parasitas larvas e apodrecimentos. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA n° 127, de 04/10/91.	KG	2.020	4,26	8.605,20
73	MASSA TIPO CABELO DE ANJO 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	3,44	5.194,40
74	MASSA TIPO ESPAGUETE	PCT	3.010	2,03	6.110,30



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	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.				
75	MASSA TIPO PARAFUSO 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	1,99	7.979,90
76	MASSA SEM GLUTEN Destinado para alimentação especial 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. Embalagem de 500g, transparente, asséptica, intacta com rotulagem de acordo com legislação. Data de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	PCT	300	2,52	756,00
77	MELANCIA 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	1,62	6.512,40
78	MELÃO 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	3,63	7.332,60
79	MILHO DE PIPOCA Características Técnicas: grãos de pipoca, puro, primeira qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. 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	2,03	527,80
80	MISTURA PARA MINGAU 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: sache de 230g a 250g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Data de validade: mínimo de 90 dias a partir da entrega.	UND	1.010	4,19	4.231,90



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

81	MORANGO 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	5,64	5.752,80
82	ÓLEO DE SOJA Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses a partir da entrega. Seguir a legislação vigente para o produto	UND	3.010	3,54	10.655,40
83	ORÉGANO 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. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto.	UND	1.005	2,11	2.120,55
84	OVOS Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando media 60g por unidade. Deve Ter Certificação SIF ou SIE ou SIM. Embalagem: Descartável, caixa com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias a partir da entrega.	DZ	3.030	5,37	16.271,10
85	PÃO DE FORMA 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. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável. Intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MPBF. Com data de validade.	UND	8.200	5,01	41.082,00
86	PÃO DE LEITE 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. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável, intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MBPF. Com data de validade.	UND	3.200	5,17	16.544,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

87	PÃO DOCE 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 amassados e queimados, deve ser macio, com cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: descartáveis, intacto, atóxico e resistente contendo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade.	UND	8.000	3,71	29.680,00
88	PÃO DOCE 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. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Sacos de papel descartáveis.	KG	130	13,29	1.727,70
89	PÃO FRANCÊS 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. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de papel descartável.	KG	250	12,15	3.037,50
90	PÃO SEM GLUTEN E LACTOSE Destinado para alimentação especial 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. Pão tipo fatiado 500g. Rotulagem específica para o produto de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 30 dias.	UND	200	19,28	3.856,00
91	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE 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. Data de fabricação do dia da entrega. 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	PEPINO 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.	KG	1.010	2,63	2.656,30
93	PÊRA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem	KG	1.520	7,06	10.731,20



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.				
94	PÊSSEGO 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	6,10	9.272,00
95	PIMENTÃO 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	3,90	1.209,00
96	PINHÃO – SEMENTE 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	7,62	7.810,50
97	POLPA DE FRUTA CONGELADA Características Técnicas: Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, congelada. Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango. 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	13,21	66.446,30
98	POLVILHO DOCE 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%. Embalagem: atóxica, intacta, resistentes pacotes de 500g de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	515	4,03	2.075,45
99	REPOLHO BRANCO 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, estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	UND	1.500	2,69	4.035,00
100	SAL REFINADO Características Técnicas: Refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12	UND	805	1,45	1.167,25



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

	meses a contar a partir da data de entrega. Rotulado de acordo com legislação.				
101	TEMPERO VERDE 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	2,14	5.371,40
102	TOMATE 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	3,12	15.646,80
103	VAGEM 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	6,07	9.196,05
104	VINAGRE 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, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo 12 meses.	UND	610	1,51	921,10
105	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, CONFORME ITEM 32. (COTA RESERVADA 25% EXCLUSIVA ME/EPP)	KG	1.760	12,29	21.630,40
106	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA), CONFORME ITEM 33. (COTA RESERVADA 25% EXCLUSIVA ME/EPP)	KG	1.760	14,67	25.819,20
107	LEITE INTEGRAL – UHT (CAIXA COM 12 UNIDADES DE 1 LITRO), CONFORME ITEM 63. (COTA RESERVADA 25% EXCLUSIVA ME/EPP)	CX	805	27,29	21.968,45

VALOR TOTAL GLOBAL ESTIMADO: R\$ 1.316.038,10 (hum milhão trezentos e dezesseis mil, trinta e oito reais e dez 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; Secretaria Municipal de Promoção Social: prédio da Prefeitura Municipal, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, Bairro Centro, Imaruá/SC.

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

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

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

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

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).

14.8. Deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, de acordo com inciso III do Art. 48 da LC 123/06.





ANEXO II
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018

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. 009/2018.

CIDADE, DIA DO MÊS DO ANO DE 2018.

Assinatura do representante legal: _____

Nome do representante legal: _____

Cargo/função do representante legal: _____





ANEXO III
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018

MODELO DE PROCURAÇÃO/CRENCIAMENTO

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. 009/2018, 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.

CIDADE, DIA DO MÊS DO ANO DE 2018.

Assinatura do representante legal: _____

Nome do representante legal: _____

Cargo/função do representante legal: _____



ANEXO IV
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018

MINUTA - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos [redacted] dias do mês de [redacted] do ano de 2018, 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 [redacted]/2018, na Ata de julgamento de preços, homologada em [redacted]/[redacted]/[redacted], 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 Preços para [redacted] conforme especificações constantes no Anexo I Termo de Referência do Edital Pregão Presencial PMI Nº [redacted]/2018. 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\$ [redacted] (valor por extenso)

Total Geral Da Ata De Registro De Preços: R\$ [redacted] (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 a 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:

- Edital de Pregão Presencial PMI Nº [redacted]/2018 e seus anexos;
- 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. DA FORMA DE ENTREGA

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 Urbanos: 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.

5. DO PAGAMENTO

5.1. 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.

5.2. 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.

6. DAS RESPONSABILIDADES

6.1. 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.

6.2. 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.

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

6.4. 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.

7. DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS FORNECEDORAS

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

7.2. Cumprir as exigências quanto à forma de entrega do produto.

7.3. Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto.

7.4. 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.

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. 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.



8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.5. 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.

9. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

9.1. 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, o objeto 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 do objeto;
- 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.

9.2 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.

10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

10.1.1. Advertência;

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

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

10.1.4. 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.

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 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 2018.

Assinaturas...



ANEXO V
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018

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.

CIDADE, DIA DO MÊS DO ANO DE 2018.

Assinatura do representante legal: _____

Nome do representante legal: _____

Cargo/função do representante legal: _____





ANEXO VI
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018

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 [REDACTED], doravante denominado simplesmente de CONTRATANTE e a empresa [REDACTED], com sede na Rua [REDACTED], nº. [REDACTED], inscrita no CNPJ sob o nº [REDACTED], neste ato representada por seu(ua) [REDACTED], Senhor(a) [REDACTED], inscrito(a) no CPF sob o nº [REDACTED], doravante denominada simplesmente de CONTRATADA, em decorrência do Processo Licitatório PMI nº. [REDACTED]/2018 - PREGÃO PRESENCIAL PMI nº. [REDACTED]/2018, homologado em [REDACTED], 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 a aquisição de [REDACTED], destinado(s) à [REDACTED], 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. [REDACTED]/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. O valor total deste contrato é de R\$ [REDACTED] (valor por extenso).
- 3.2. Fica expressamente estabelecido que os preços constantes na proposta da CONTRATADA incluem todos os custos diretos e indiretos requeridos para a execução do objeto licitado, constituindo-se na única remuneração devida.
- 3.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento dos materiais mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura devidamente atestada pelo responsável do setor requerente.
- 3.4. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e perante o FGTS.
- 3.5. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 3.6. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS FINANCEIROS

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

Órgão: [REDACTED]
Unidade: [REDACTED]
Proj. Ativ.: [REDACTED]
Código Resumido: [REDACTED]
Elemento Despesa: [REDACTED]

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 entrega deverá ser realizada em até 10 (dez) dias após solicitação do setor responsável.
- 6.2. A empresa vencedora deverá entregar os produtos de primeira qualidade e de acordo com as especificações, em transporte adequado para o acondicionamento dos mesmos.
- 6.3. 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.
- 6.4. 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.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

- 7.1. O fornecimento será acompanhado e fiscalizado por um representante de cada secretaria usuária, ao qual competirá dirimir, junto à empresa, as dúvidas que surgirem;
- 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. Cumprir integralmente sua proposta e prestar o fornecimento na forma ajustada.
- 8.2. Cumprir as exigências quanto à forma de entrega do produto.
- 8.3. Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto.
- 8.4. 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.
- 8.5. A contratada deverá garantir a qualidade e quantidade dos respectivos produtos, na forma da legislação específica.
- 8.6. 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.
- 8.7. 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.
- 8.8. 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.
- 8.9. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1. 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.
- 9.2. 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.



9.3. Por ocasião do recebimento dos produtos, a fiscalização 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 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.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

10.1.1. Advertência;

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

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

10.1.4. 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 manter 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.

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

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

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.



ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA DE IMARUÍ

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. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA

18.1. Este contrato vincula as partes ao Processo Licitatório PMI nº. [REDACTED]/2018 - PREGÃO PRESENCIAL PMI nº. [REDACTED]/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.

Imaruí, [REDACTED] de [REDACTED] de 2018.

Assinaturas...



**ANEXO VII
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018**

**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.

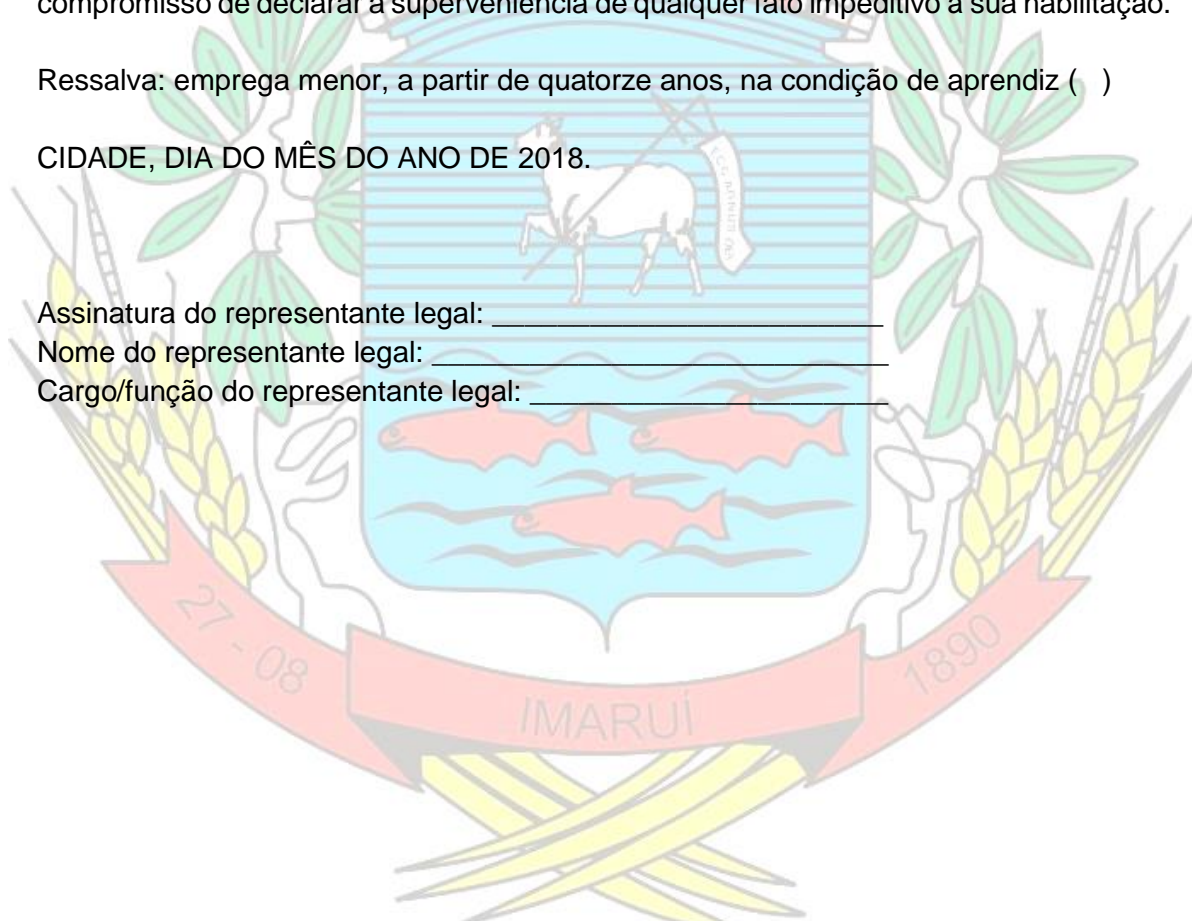
Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

CIDADE, DIA DO MÊS DO ANO DE 2018.

Assinatura do representante legal: _____

Nome do representante legal: _____

Cargo/função do representante legal: _____





**ANEXO VIII
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018**

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 009/2018, 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.

CIDADE, DIA DO MÊS DO ANO DE 2018.

Assinatura do representante legal: _____

Nome do representante legal: _____

Cargo/função do representante legal: _____



ANEXO IX
AO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018

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 Bombonas de 20 litros.	5.000	50	50	250	500	50	5.900
02	UND	ÁGUA MINERAL Bombonas de 5 litros.	1.000	20	20	100	150	30	1.320
03	UND	ÁGUA MINERAL 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 Embalagem contendo 1kg.	2.000	0	0	0	0	40	2.040
08	PCT	AÇÚCAR MASCADO Em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 500g ou 1 kg.	300	0	0	0	0	40	340
09	UND	AÇÚCAR REFINADO Embalagem de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, pacotes de 1 kg.	3.000	50	50	100	350	50	3.600
10	UND	ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL Embalagem com 80ml.	25	0	0	0	0	0	25
11	KG	AIPIM Embalagem transparente 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 - Embalagem de 1Kg	300	0	0	0	0	10	310
15	UND	ARROZ BRANCO - embalados de 1 kg.	3.000	0	0	0	0	20	3.020
16	UND	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - pacotes de 1 kg.	3.000	0	0	0	0	20	3.020
17	UND	ARROZ INTEGRAL - Pacotes de 1 kg.	1.500	0	0	0	0	20	1.520
18	UND	AVEIA EM FLOCOS - pacotes 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 ORIGINAL COM FRUTAS (Destinado para a alimentação 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 destinado alimentação especial - Embalagem de 400 ou 1kg	200	0	0	0	0	0	200
25	PCT	BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (Produto	200	0	0	0	0	0	200



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

		destinado alimentação especial). Embalagem contendo 400g							
26	PCT	BISCOITO SEM LACTOSE Produto (destinado alimentação especial) 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 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 - Embalagem com no mínimo 30 gramas.	200	0	0	0	0	0	200
31	UND	CANJICA DE MILHO (BRANCA) - Contendo 500g.	300	0	0	0	0	0	300
32	KG	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - embalados a vácuo em pacotes de 1kg.	7.000	0	0	0	0	40	7.040
33	KG	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA) - Em pacotes de 1kg.	7.000	0	0	0	0	40	7.040
34	KG	CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO) - Em pacotes de 1kg.	3.000	0	0	0	0	40	3.040
35	KG	CARNE SUÍNA (EM CUBOS) - 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 - 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 - Lacrado com peso de 50g.	2.000	0	0	0	0	10	2.010
43	KG	CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO - contendo pacotes de 1kg.	7.000	0	0	0	0	30	7.030
44	KG	CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECORA DE FRANGO - pacote contendo 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 líquido de 400g.	800	0	0	0	150	45	995
47	UND	EXTRATO DE TOMATE - Embalagem de 350g	1.000	0	0	0	0	10	1.010
48	UND	FARINHA DE ARROZ - Embalagem de 400g.	600	0	0	0	0	10	610
49	UND	FARINHA SEM GLUTEN - Pacotes de 1kg.	200	0	0	0	0	0	200
50	UND	FARINHA LÁCTEA - Embalagem de 230g	800	0	0	0	0	15	815
51	KG	FARINHA DE MANDIOCA - Contendo 1 kg.	2.000	0	0	0	0	15	2.015
52	KG	FARINHA DE MILHO - Embalagem com capacidade de 1 kg.	1.500	0	0	0	0	15	1.515



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

53	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Embalagem: Pacotes de 1kg.	4.000	0	0	0	0	15	4.015
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	FILE 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	PCT	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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE IMARUÍ

101	UND	TEMPERO VERDE- Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.	2.500	0	0	0	0	10	2.510
102	KG	TOMATE-	5.000	0	0	0	0	15	5.015
103	KG	VAGEM -	1.500	0	0	0	0	15	1.515
104	UND	VINAGRE- volume de 900 ml a 1 litro.	600	0	0	0	0	10	610

