



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARU\u00cd**

Rua Jos\u00e9 In\u00e1cio da Rocha, 109 - Centro  
CEP: 88.770-000 - Imaru\u00ed/SC

**EDITAL DE LICITA\u00c7\u00c3O  
PREG\u00c3O PRESENCIAL PMI N\u00b0 001/2016**

Processo Licitat\u00f3rio PMI N\u00b0. 001/2016  
Processo Administrativo PMI N\u00b0 090/2015

Reg\u00eancia: Lei federal n\u00b0 10.520/02, pelo Decreto Federal n\u00b0 3.555/2000, e subsidiariamente, a Lei Federal n\u00b0 8.666, de 21 de junho de 1993, com as altera\u00e7\u00f5es posteriores.

**OBJETO: AQUISI\u00c7\u00c3O DE G\u00caNEROS ALIMENT\u00cdCIOS NA MODALIDADE DE PREG\u00c3O PRESENCIAL SOB SISTEMA DE REGISTRO DE PRE\u00c7O, MENOR PRE\u00c7O POR ITEM PARA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE IMARU\u00cd, REFERENTE AO ANO LETIVO DE 2016.**

O edital e seus anexos poder\u00e3o ser retirados no Setor de Compras e Licita\u00e7\u00f5es, na Prefeitura Municipal de Imaru\u00ed. Tamb\u00e9m estar\u00e1 dispon\u00edvel, atrav\u00e9s do site oficial do munic\u00edpio no endere\u00e7o [www.imarui.sc.gov.br](http://www.imarui.sc.gov.br).

Mais informa\u00e7\u00f5es podem ser obtidas pelo telefone: (48) 3643-0161, atrav\u00e9s do e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br), e, no Setor de Compras e Licita\u00e7\u00f5es da Prefeitura Municipal de Imaru\u00ed, na Rua Jos\u00e9 In\u00e1cio da Rocha, n\u00b0 109, Centro - Imaru\u00ed - Santa Catarina no hor\u00e1rio de expediente.

**Imaru\u00ed, 14 de Janeiro de 2016.**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ ESTADO DE SANTA CATARINA

## EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº. 001/2016

### 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**, do tipo **Menor Preço Por Item**, com a finalidade de selecionar proposta objetivando o **Registro de Preço** para a eventual aquisição de gêneros alimentícios para uso da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Juventude, conforme especificações detalhadas do Anexo VIII que acompanha o edital. Rege a presente licitação, a Lei Federal nº 10.520/02, o Decreto Federal nº 3.555/2000, e subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

- **Recebimento do envelope de proposta e do envelope de habilitação:**
  - \* **Até as 08h55min do dia 15/02/2016**
- **Local recebimento dos envelopes:**
  - \* **Setor de Compras e Licitações**
- **Início da Sessão Pública do pregão:**
  - \* **09h00min do dia 15/02/2016**

As dúvidas pertinentes a presente licitação será esclarecida pelo Setor de Compras e Licitações, nos seguintes endereços:

- Telefone: (48) 3643-0161
- E-mail: [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br)
- Endereço: Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí-SC

### 1. DO OBJETO

**1.1.** A presente Licitação tem por objeto o **Registro De Preços** para eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados à Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Juventude.

**1.2.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações que deles poderão advir facultando-se a realização de licitação específica para o objeto pretendido, sendo assegurado ao beneficiário do registro à preferência na contratação em igualdade de condições, nos termos do art. 15, parágrafo 4º da lei 8.666/93.

### 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:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**  
**PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº. 001/2016**  
**ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA DE PREÇOS**  
**RAZÃO SOCIAL:**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**  
**PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº. 001/2016**  
**ENVELOPE Nº. 02 - HABILITAÇÃO**  
**RAZÃO SOCIAL:**

### 3. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

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

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

**b)** Através dos Correios, desde que entregues no Setor de Compras e Licitações até a data e hora definidas no preâmbulo deste edital. Neste caso, os envelopes nº 01 (proposta de preços) e nº 02 (habilitação) e, ainda, a declaração prevista no subitem 4.1.1.3 e a certidão (se for o caso) previstas no subitem 4.7 deverão estar dentro de um terceiro envelope, postado para o seguinte endereço e identificação: Prefeitura Municipal de Imaruí, Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro - Imaruí/SC, CEP: 88.770-000 A/C Pregoeiro do Pregão Presencial PMI Nº 001/2016.

**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.

### **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 I 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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

**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, a declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, 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, correndo 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.

**5.4.** A apresentação da proposta será considerada como evidência de que a licitante **EXAMINOU CRITERIOSAMENTE OS DOCUMENTOS DESTA EDITAL, SEUS ANEXOS** e que os produtos que foram cotados apresentam todas as características e especificações mínimas exigidas no Anexo VIII 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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

### **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:**

**6.1.1.1.** Cópia do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, consolidado ou original acompanhado de todas as alterações, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

**6.1.1.1.1.** 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:**

**6.1.2.1.** Cópia do Cartão de Inscrição no CNPJ/MF, **atualizado**;

**6.1.2.2.** Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, inclusive quanto à Dívida Ativa da União;

**6.1.2.3.** Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda do Estado onde está sediada a empresa;

**6.1.2.4.** Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda do Município onde está sediada a empresa;

**6.1.2.5.** Comprovante de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

**6.1.2.6.** Declaração em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (Anexo VI).

**6.1.2.7.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943 (art. 29, V, da Lei 8.666/93 alterada).

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

#### **6.1.3. Qualificação Econômica - Financeira:**

**6.1.3.1.** Certidão negativa de falência e concordata com data de expedição de até 60 (sessenta) dias, expedida pelo cartório distribuidor da sede da licitante;

#### **6.1.4. Qualificação Técnica:**

**6.1.4.1.** Declaração expressa da empresa licitante, sob as penas cabíveis, que não existem quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma 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 (inciso III e IV do art. 87 da Lei 8.666/93). (Anexo V);

**6.1.4.2.** Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado que tenha contratos firmados com o licitante com o mesmo objeto deste certame;

**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).



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

**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, uma vez que terá sua validade confirmada pelo Pregoeiro e equipe de apoio.

### **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 em sala própria, 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 aprezado 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).



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

**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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

**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 à 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 as 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 Compras e Licitações.





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

**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. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.**

**8.1.** No final da sessão, o licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**8.2.** A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro ao licitante vencedor e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

**8.3.** Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

**8.4.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento.

**8.5.** A adjudicação será feita pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

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

**9.1.** 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 Compras e 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 Compras e Licitações.

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

**9.3.** 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.

### **10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**10.1.** Por tratar-se de licitação para aquisição de gêneros alimentícios através do Sistema de Registro de Preço as despesas decorrentes das contratações feitas dos fornecedores detentores de preços registrados com o Município de Imaruí correrão a conta do orçamento



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

de 2016 da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Juventude. 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.

### **11. DA ENTREGA E DO PAGAMENTO**

**11.1.** As condições de entrega e pagamento são aquelas previstas no Anexo VIII - Termo de Referência, parte integrante deste edital.

### **12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**12.1.** Pelo descumprimento das exigências editalícias e contratuais as licitantes estão sujeitas as penalidades previstas no Anexo VIII - Termo de Referência, parte integrante deste edital.

### **13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO E DA CONTRATAÇÃO**

**13.1.** 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.

**13.2.** A Ata de Registro de Preços, poderá ser aderida por outras entidades vinculadas a Prefeitura Municipal de Imaruí.

**13.2.1.** As entidades que aderirem a Ata de Registro de Preços, poderão contratar até o limite de 100% da quantidade licitada/registrada.

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

**13.4.** A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses.

**13.5.** 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.

**13.5.1.** 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.

**13.5.2.** 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.

**13.5.3.** 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).

**13.5.4.** 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).

**13.6.** A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do registro de preços, será formalizada por instrumento contratual, autorização



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

de compra ou nota de empenho de despesa, observando-se o disposto no art. 62 da lei 8.666/93.

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

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

### **14. DAS CONDIÇÕES GERAIS E DISPOSIÇÕES FINAIS**

**14.1.** 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.

**14.2.** 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.

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

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

**14.5.** 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 Secretaria Municipal de Administração e Finanças.

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

**14.7.** 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.

**14.8.** 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.

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

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

**14.11.** 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.

**14.12.** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e anexos deverá ser dirigido ao Pregoeiro através do e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br) ou por escrito e protocolados junto ao Setor de Compras e 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.

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

**14.14.** 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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

**14.15.** A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

**14.16.** 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.

**14.17.** Os envelopes contendo a "Proposta de Preços" e os "Documentos de Habilitação" **deverão ser protocolados** e entregues junto ao Setor de Compras e Licitações, na sede 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 e no horário de expediente.

**14.18.** Os recursos decorrentes deste processo licitatório serão recebidos, analisados e julgados de acordo com a legislação vigente.

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

**14.20.** Ao apresentar proposta a proponente se obriga aos termos do presente edital.

**14.21.** O edital e seus anexos encontram-se disponíveis para retirada no Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Imaruí situada na Rua Jose Inácio da Rocha, nº 109, Centro, Imaruí/SC, CEP: 88.770-000, através do site oficial do município no endereço eletrônico [www.imarui.sc.gov.br](http://www.imarui.sc.gov.br), através do e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br), cujas informações poderão ser obtidas em dias úteis, no horário de expediente das 07h00min às 13h00min, ou ainda, através do telefone: (48)3643-0161.

**14.22.** São partes integrantes deste Edital:

**a) Anexo I** - Credenciamento;

**b) Anexo II** - Declaração para Habilitação;

**c) Anexo III** - Minuta do Contrato;

**d) Anexo IV** - Proposta de Preços (modelo).

**e) Anexo V** - Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação.

**f) Anexo VI** - Declaração que não emprega menores.

**g) Anexo VII** - Minuta da Ata de Registro de Preços

**h) Anexo VIII** - Termo de Referência

**Imaruí, 14 de Janeiro de 2016.**

**FLÁVIA DE SOUSA BORGES**  
Responsável pelo Setor de Licitação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI  
ESTADO DE SANTA CATARINA**

**ANEXO I  
AO PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº. 001/2016**

**Credenciamento**

Através do presente, credenciamos o (a) Senhor(a)

\_\_\_\_\_, portador(a) da Cédula de Identidade nº. \_\_\_\_\_ e CPF sob nº. \_\_\_\_\_, a participar da Licitação instaurada pelos órgãos do Município de Imaruí, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa \_\_\_\_\_, inscrita sob o CNPJ. Nº. \_\_\_\_\_ bem como formular propostas/lances verbais, recorrer e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

Carimbo e assinatura do credenciaste.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI  
ESTADO DE SANTA CATARINA**

**ANEXO II  
AO PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº. 001/2016**

**Modelo de Declaração para Habilitação**

DECLARAMOS para fins de participação no procedimento licitatório - PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº 001/2016, que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita sob o CNPJ \_\_\_\_\_ atende plenamente aos requisitos necessários à Habilitação, possuindo toda a documentação comprobatória exigida no edital convocatório.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ  
ESTADO DE SANTA CATARINA**

**ANEXO III  
AO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº 001/2016**

**MINUTA DE CONTRATO**

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. Manoel Viana de Sousa, inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXX, doravante denominado simplesmente de CONTRATANTE e a empresa \_\_\_\_\_, com sede na Rua \_\_\_\_\_, nº. \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu(ua) XXXXXX, Senhor(a) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF sob o nº XXXXXXXX, doravante denominada simplesmente de CONTRATADA, em decorrência do Processo Licitatório PMI nº. 001/2016 - PREGÃO PRESENCIAL PMI nº. 001/2016, homologado em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, mediante sujeição mútua às normas constantes da Lei nº. 10.520 e da Lei nº. 8.666 de 21/06/93 com alterações posteriores e as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

**1.1.** O presente contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, destinado(s) à Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Juventude, 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. 001/2016, 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\$ \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ (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.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

### **CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS FINANCEIROS**

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

Órgão: XXXXXXXXXXXXX

Unidade: XXXXXXXXXXXXX

Proj. Ativ.: XXXXXXXXXXXXX

Código Resumido: XXXXX

Elemento Despesa: XXXXXXXXXXXXX

### **CLÁUSULA QUINTA - DO CRITÉRIO DE REAJUSTE**

**5.1.** Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea "d", do inciso II do artigo 65 da Lei n. 8.666, de 21 de Junho de 1993, atualizada.

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

**6.1.** Os produtos deverão ser entregues em até 10 (dez) dias após a Autorização de Fornecimento do Setor de Compras.

**6.2.** Os produtos deverão ser entregue(s) nos termos especificados na cláusula primeira do presente contrato, obedecendo-se rigorosamente a descrição de cada item.

**6.3.** Os produtos deverão estar em perfeitas condições de uso e deverá garantir a qualidade e o bom funcionamento.

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

**7.1.** Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, A Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Juventude através de Nutricionista Responsável Técnico e do Secretário da Pasta procederá à fiscalização periódica dos produtos entregues pelas empresas, anotando em registro próprio, falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da contratada.

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

### **CLÁUSULA OITAVA - DOS DEVERES DA CONTRATADA**

**8.1.** 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 dos serviços.

**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





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

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 pela Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Juventude, 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 Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Juventude 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:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

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

**12.1.1.** Por acordo das partes:

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

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

**12.2.** Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão deste para mais ou menos, conforme o caso.

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUI ESTADO DE SANTA CATARINA**

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

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

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

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

**17.1.** O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses contado a partir da data de sua assinatura, 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. 001/2016 - PREGÃO PRESENCIAL PMI nº. 001/2016 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, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

**MANOEL VIANA DE SOUSA**  
Prefeito de Imaruí

**NOME DO REPRESENTANTE**  
Nome Da Empresa

**NOME DO SECRETÁRIO**  
Nome da Secretaria

**MÁRCIO RODRIGUES PEREIRA MENDES**  
Procurador Jurídico OAB/SC XXXXX

### **TESTEMUNHAS:**

**1.** \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

**2.** \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

**ANEXO IV  
AO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº 001/2016**

Nome da Empresa:  
Endereço:  
CNPJ:  
Telefone:  
Responsável pela empresa:  
Pregão Presencial PMI Nº 001/2016

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Und. Med</b>	<b>Qtd.do Item</b>	<b>Marca</b>	<b>Valor Un. Máximo</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
<b>1.</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b> Bombonas de 20 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses. Necessário o cômodo dos cascos de água no início do ano.	UND	5.000				
<b>2.</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b> Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	1000				
<b>3.</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b> Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	1000				
<b>4.</b>	<b>ABACATE</b> Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	500				
<b>5.</b>	<b>ABACAXI</b> Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos e pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	3.000				
<b>6.</b>	<b>ABOBRINHA</b>	KG	1.500				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	A vácuo, descascada, 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, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalada de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária.						
<b>7.</b>	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> Características técnicas: instantâneo, enriquecido com 8 vitaminas. Devem conter açúcar cristal, cacau em pó alcalino lecitinado, sal refinado, mistura mineiro vitamínica (vitamina C, niacina, vitaminas B6, B2, B1, ácido fólico e B12) e aromatizante natural reforçado de baunilha. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termosoldado. Embalagem de 1kg.	PCT	2.000				
<b>8.</b>	<b>AÇÚCAR MASCADO</b> Obtido através do melaço da cana-de-açúcar, produção recente, embalado de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária, em embalagens transparentes de polipropileno de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	300				
<b>9.</b>	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> 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: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg . Data de fabricação: Máximo 30 dias	UND	2.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Prazo de validade: Mínimo 10 meses.						
<b>10.</b>	<b>AIPIM</b> Descascado de 1º qualidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalada de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária.	KG	1.500				
<b>11.</b>	<b>ALFACE</b> Nova, de 1º qualidade, tamanho grande, limpa. Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças.	UND	2.000				
<b>12.</b>	<b>ALHO</b> De 1º qualidade, comum, roxo, tipo especial.	KG	700				
<b>13.</b>	<b>AMIDO DE MILHO</b> Embalagem com 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA	UND	100				
<b>14.</b>	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1.</b> Características Técnicas: Longo, fino, polido; grãos inteiros com umidade máxima de 15%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	2.000				
<b>15.</b>	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1.</b> Características Técnicas: Parboilizado, Longo Fino - Tipo 1 Umidade máxima de 16%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de	UND	2.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.						
<b>16.</b>	<b>ARROZ INTEGRAL TIPO 1</b> Características Técnicas: Integral, Longo Fino - Tipo 1 Umidade máxima de 16%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.000				
<b>17.</b>	<b>AVEIA EM FLOCOS</b> Características Técnicas: devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, não podem ter mais de 15% de umidade. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1Kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500				
<b>18.</b>	<b>BANANA BRANCA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	7.000				
<b>19.</b>	<b>BATATA INGLESA</b> Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e	KG	3.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	maduras, bem 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 I, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.						
<b>20.</b>	<b>BATATA DOCE</b> Lavada, com as características organolépticas preservadas, em bom estado de higiene e conservação.	KG	1.000				
<b>21.</b>	<b>BATATA SALSA</b> 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	2.000				
<b>22.</b>	<b>BEBIDA LÁCTEA</b> Devem conter: Leite integral, xarope de açúcar, soro de leite reconstituído, preparado de morango, polpa de morango, açúcar, água, corantes artificiais vermelho, mix de vitaminas A e E, estabilizante. Embalagem de 900ml. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 30 dias.	UND	5.000				
<b>23.</b>	<b>BETERRABA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.500				
<b>24.</b>	<b>BISCOITO-DOCE SABOR LEITE.</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas	PCT	4.000				





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.						
<b>25.</b>	<b>BISCOITO DOCE ROSQUINHA</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 335g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	5.000				
<b>26.</b>	<b>BISCOITO INTEGRAL</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	4.000				
<b>27.</b>	<b>BISCOITO POLVILHO</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras	PCT	4.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 350g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>						
<b>28.</b>	<p><b>BOLACHA SALGADA - TIPO CREAM CRACKER.</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Devem conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, malte, soro de leite, fermento e estabilizante. Embalagem: Pacotes de 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>	PCT	5.000				
<b>29.</b>	<p><b>BOLO MESCLADO</b> Característica técnica: produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com, açúcar, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), chocolate em pó, fermento, biológico, leite, sal, manteiga/margarina/óleo de soja /gordura vegetal e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Embalados individualmente,</p>	UND	2.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno). 1 KG. Data de fabricação do dia da entrega.						
<b>30.</b>	<b>CAFÉ EM PÓ</b> Torrado, moído. Características: puro, contendo selo de pureza abc. Embalagem com 500g, embalado a vácuo.	UND	2.000				
<b>31.</b>	<b>CAQUI CAFÉ</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.000				
<b>32.</b>	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA.</b> Características Técnicas: Acém moído, de Segunda, sem osso, limpa, sem nervos, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, tendões, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	7.000				
<b>33.</b>	<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA).</b> Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em	UND	7.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.						
<b>34.</b>	<b>CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO)</b> Características Técnicas: Peça de carne suína, 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. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg,	UND	3.000				
<b>35.</b>	<b>CARNE SUÍNA (EM CUBOS)</b> Características Técnicas: Peça de carne suína cortadas 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. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg,	UND	3.000				
<b>36.</b>	<b>CEBOLA DE CABEÇA</b> Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	4.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.						
<b>37.</b>	<b>CENOURA</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	3.000				
<b>38.</b>	<b>CHIA</b> Características Técnicas: Sementes de chia puras, livres de sujidades e contaminantes. Embalagem: 200 g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	500				
<b>39.</b>	<b>CHUCHU</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	400				
<b>40.</b>	<b>BRÓCOLIS</b> Fresco, integro, sem manchas, coloração e tamanhos uniformes, isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	UND	2.000				
<b>41.</b>	<b>COUVE FLOR</b> Tamanho de médio a grande, de 1º qualidade, livres de fungos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e	UND	2.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	maturação.						
<b>42.</b>	<b>COUVE FOLHA</b> De 1º qualidade, com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	2.500				
<b>43.</b>	<b>COLORAU</b> Característica técnicas: Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	UND	1.000				
<b>44.</b>	<b>COMINHO MOÍDO</b> Características técnicas: grão de cominho moído. Devem conter: fubá, cominho, sal refinado, óleo de soja, cúrcuma e urucum. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso mínimo de 50g. Data de validade: mínimo 6 meses	UND	2.000				
<b>45.</b>	<b>CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Saco de polietileno com capacidade para 1kg, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.	UND	7.000				
<b>46.</b>	<b>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Deve ter Certificado	UND	7.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Saco de polietileno com capacidade para 1kg, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.						
<b>47.</b>	<b>DOCE DE FRUTA SABOR MORANGO</b> Deve conter: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem de polietileno 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 05 meses	UND	200				
<b>48.</b>	<b>DOCE DE FRUTAS SABOR BANANA</b> Deve conter: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem de polietileno 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 05 meses	UND	200				
<b>49.</b>	<b>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA</b> Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem de polietileno 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 05 meses	UND	200				
<b>50.</b>	<b>ESPINAFRE</b> De primeira qualidade, maços com 500g no mínimo. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente	UND	1.200				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.						
<b>51.</b>	<b>ERVILHA VERDE ENLATADA</b> Embalagem de 2kg, com as qualidades técnicas regulamentadas, com prazo de validade de 3 anos, esterilidade comercial.	UND	300				
<b>52.</b>	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Deve conter: Tomate, sal e sem açúcar. Peso: 500gr Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	1.000				
<b>53.</b>	<b>FARINHA DE ARROZ</b> Características Técnicas: Deverá ser fabricada através da moagem de grãos polidos de arroz. Pacotes de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500				
<b>54.</b>	<b>FARINHA LÁCTEA</b> Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Embalagem de 400gr.	UND	400				
<b>55.</b>	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> Características Técnicas: Grupo: farinha seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	UND	1.500				





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Data de validade: Mínimo de 05 meses.						
<b>56.</b>	<b>FARINHA DE MILHO</b> Características Técnicas: produto obtido pela moagem do grão de milho. Deverá ser farinha fina tipo 1 e enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	UND	1.500				
<b>57.</b>	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL.</b> Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	2.000				
<b>58.</b>	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> Embalagem de 1kg. Tipo 1. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.000				
<b>59.</b>	<b>FEIJÃO PRETO</b> Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.500				
<b>60.</b>	<b>FEIJÃO VERMELHO</b> Características técnicas: isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade	UND	1.500				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.						
<b>61.</b>	<b>FERMENTO BIOLÓGICO. 100g.</b> Características Técnicas: Seco, 100% natural. No rótulo deve constar: "Fermento Biológico Seco". Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 100 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	UND	500				
<b>62.</b>	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. 250g.</b> Deve conter: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações " Fermento Químico". Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500				
<b>63.</b>	<b>FIBRA OU FARELO DE TRIGO</b> Características Técnicas: película externa da parte comestível do grão de trigo. Deve estar livre de sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes de 500 gramas.	UND	300				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.						
<b>64.</b>	<b>FIGO</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação	KG	1.000				
<b>65.</b>	<b>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA)</b> Características Técnicas: Cortes de filé de tilápia, com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Saco de polietileno com capacidade para 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem de 1kg Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.	UND	3.000				
<b>66.</b>	<b>GELATINA SABOR MORANGO</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200				
<b>67.</b>	<b>GELATINA SABOR UVA</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12	UND	200				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	meses.						
<b>68.</b>	<b>GELATINA SABOR ABACAXI</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200				
<b>69.</b>	<b>GELATINA SABOR LIMÃO</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200				
<b>70.</b>	<b>GERGELIM</b> Características Técnicas: semente oleaginosa rica em cálcio e fósforo e vitaminas, livre de sujidades e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes com gramatura entre 500 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	200				
<b>71.</b>	<b>GOIABA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1000				
<b>72.</b>	<b>KIWI</b> Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração	KG	1000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.						
<b>73.</b>	<b>LARANJA</b> Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a92mm), Tipo Especial. 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. Embalagem: Sacos de polietileno ou prolipropileno IV, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	7.000				
<b>74.</b>	<b>LEITE DE ARROZ</b> Características Técnicas: processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Caixa com 12 unidades. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	UND	100				
<b>75.</b>	<b>LEITE DE AVEIA</b> Características Técnicas: processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou	UND	100				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Estadual). Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Caixa com 12 unidades. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.						
<b>76.</b>	<b>LEITE INTEGRAL - LONGA VIDA</b> Características Técnicas: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Caixa com 12 unidades. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	CX	1.500				
<b>77.</b>	<b>LEITE SEM LACTOSE</b> Características Técnicas: Leite semidesnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	UND	500				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

<b>78.</b>	<b>LEITE EM PÓ</b> Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. Deve ter boa solubilidade. Embalagem com 500g.	PCT	3.000				
<b>79.</b>	<b>LIMÃO</b> 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	2.000				
<b>80.</b>	<b>LINHAÇA</b> Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades e contaminantes. Embalagem: 200 g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	500				
<b>81.</b>	<b>MAÇÃ</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	7.000				
<b>82.</b>	<b>MAMÃO FORMOSA</b> Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com	KG	2.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.						
<b>83.</b>	<b>MANGA</b> Características Técnicas: de primeira qualidade, 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 e larvas. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	2.000				
<b>84.</b>	<b>MARGARINA.</b> Característica Técnicas: com no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis Deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A, creme vegetal de consistência cremosa e zero gordura trans. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.000				
<b>85.</b>	<b>MASSA TIPO CABELO DE ANJO</b> Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 05	UND	1.000				





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	meses.						
<b>86.</b>	<b>MASSA TIPO ESPAGUETE</b> Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	UND	2.500				
<b>87.</b>	<b>MASSA TIPO PARAFUSO</b> Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	UND	3.500				
<b>88.</b>	<b>MELANCIA</b> 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	4.000				
<b>89.</b>	<b>MELÃO</b> 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,	KG	2.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.						
<b>90.</b>	<b>MILHO VERDE ENLATADO</b> Milho amarelo, embalagem com 2kg, com as qualidades técnicas regulamentadas, com prazo de validade de 3 anos, esterilidade comercial.	UND	300				
<b>91.</b>	<b>MILHO DE PIPOCA</b> Características Técnicas: grãos de pipoca, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalagem: 500g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	100				
<b>92.</b>	<b>MISTURA PARA MINGAU</b> Características técnicas: cereal a base de arroz, trigo, aveia, cevada e milho. Pré cozido para alimentação infantil. Contém glúten e traços de leite. Embalagem: sachê de 250g. Data de validade: mínimo de 30 dias	UND	500				
<b>93.</b>	<b>MORANGA KABOTIÁ</b> 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.	KG	1000				
<b>94.</b>	<b>MORANGO</b> 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.	BNJ	500				
<b>95.</b>	<b>ÓLEO DE SOJA</b> Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não	UND	1.800				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte.</p> <p>Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.</p> <p>Data de fabricação: Máximo 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 10 meses.</p>						
<b>96.</b>	<p><b>ORÉGANO</b></p> <p>Características técnicas: orégano desidratado em perfeitas condições de conservação. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada.</p>	UND	500				
<b>97.</b>	<p><b>OVOS</b></p> <p>Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve Ter Certificado de Inspeção Estadual.</p> <p>Embalagem: Descartável, bandeja com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.</p>	DZ	2.000				
<b>98.</b>	<p><b>PÃO DE FORMA</b></p> <p>Características Técnicas: Pacote com 500g, 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, anti mofo, embalado em saco plástico pvc, atóxico.</p> <p>Data de fabricação do dia da entrega.</p> <p>Embalagem: Saco plástico descartável.</p>	UND	2.000				
<b>99.</b>	<p><b>PÃO DE LEITE</b></p> <p>Características Técnicas: Pacote com 500g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo</p>	UND	2.000				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, anti mofo, embalado em saco plástico pvc, atóxico. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável.						
<b>100.</b>	<b>PÃO DOCE</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 50g 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	2.000				
<b>101.</b>	<b>PÃO FRANCÊS</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 50g 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	2.000				
<b>102.</b>	<b>PEPINO</b> 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	1.000				
<b>103.</b>	<b>PÊRA</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos	KG	1.500				



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>						
<b>104.</b>	<p><b>PÊSSEGO</b></p> <p>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.</p>	KG	1.500				
<b>105.</b>	<p><b>PINHÃO</b></p> <p>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.</p>	KG	2.000				
<b>106.</b>	<p><b>PIMENTÃO</b></p> <p>Fresco, integro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Podendo ser: verde, amarelo ou vermelho.</p>	KG	300				
<b>107.</b>	<p><b>PÓ P/PUDIM SABOR BAUNILHA</b></p> <p>Deve conter: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de baunilha.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 10 meses.</p>	UND	300				
<b>108.</b>	<p><b>PÓ P/PUDIM SABOR</b></p>	UND	100				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p><b>CHOCOLATE</b> Deve conter: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de chocolate. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.</p>						
<b>109.</b>	<p><b>PÓ P/PUDIM SABOR MORANGO</b> Deve conter: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de morango. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.</p>	UND	100				
<b>110.</b>	<p><b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b> Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, estando congelada. Podendo ser nos sabores: laranja, abacaxi e maracujá. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 500 g a 1kg em sacos de polietileno transparente, bem vedados.</p>	UND	4.000				
<b>111.</b>	<p><b>POLVILHO DOCE</b> Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, deverá obedecer as seguintes unidades: umidade máxima 14%, acidez de 50%. Embalagem: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UND	500				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Data de validade: Mínimo de 06 meses.						
<b>112.</b>	<b>POLVILHO AZEDO</b> Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, deverá obedecer as seguintes unidades: umidade máxima 14%, acidez de 50%. Embalagem: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500				
<b>113.</b>	<b>QUEIJO MUSSARELA</b> Características Técnicas: Produto obtido basicamente por leite, sal e fermentos lácteos, sendo em fatias separadas por interfolhas. Embalagem: pacote a vácuo de 500gr, lacrado e rotulado de acordo com a legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 03 meses.	PCT	1.000				
<b>114.</b>	<b>REPOLHO VERDE MÉDIO.</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II.	UND	1.000				
<b>115.</b>	<b>REPOLHO ROXO MÉDIO</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e	UND	700				



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	maduras, bem 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 II.						
<b>116.</b>	<b>RÚCULA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	300				
<b>117.</b>	<b>SAL</b> Características técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura ou Saúde e laudo de análise de Laboratório Oficial. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	500				
<b>118.</b>	<b>TEMPERO VERDE</b> Maço de tamanho grande, produção recente, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.	UND	1.800				
<b>119.</b>	<b>TOMATE</b> Tamanho médio a grande. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	5.000				
<b>120.</b>	<b>VAGEM</b> Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície	KG	2.000				





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.						
<b>121.</b>	<b>VINAGRE</b> Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem: Embalagem plástica tipo PET, volume 1 litro. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses	UND	1.000				

Valor GLOBAL Por extenso R\$: \_\_\_\_\_

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

Assinatura do Representante  
Carimbo da empresa



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

**ANEXO V  
AO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº 001/2016**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE  
IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO**

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

Local e data

Nome e número da identidade do declarante  
Nome da empresa  
N. DO CNPJ



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

**ANEXO VI  
AO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº 001/2016**

**(Deve ser apresentado dentro do envelope de habilitação)**

**MODELO DE DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII  
DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

\_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ n. \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Sr. (a) \_\_\_\_\_ portador (a) da Carteira de Identidade n.º \_\_\_\_\_, CPF n. \_\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva:

Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

Data

Representante Legal

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).



# ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ

## ANEXO VII AO PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº. 001/2016

### MINUTA - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 2016, no Setor de Compras e 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. 001/2016, na Ata de julgamento de preços, homologada em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, RESOLVE registrar os preços da(s) empresas, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s), atendendo as condições previstas no Edital de Licitação e seus Anexos, e em conformidade com as disposições a seguir.

#### 1. DO OBJETO

**1.1** A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios conforme especificações constantes no Anexo VIII Termo de Referência do Edital Pregão Presencial PMI Nº. 001/2016. As licitantes registradas para os materiais cotados são as seguintes:

#### **NOME DA EMPRESA:**

Item	Especificação	UN	Qtde.	Marca	Preço UN	Preço Total

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 2. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES



## **ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

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

- a) Edital de Pregão Presencial PMI nº. 001/2016 e seus anexos;
- b) Proposta da(s) Licitante(s).

### **3. DA VIGÊNCIA**

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

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

**4.1.** Os produtos deverão ser entregues em até 10 (dez) dias após a Autorização de Fornecimento emitida pelo do Setor de Compras.

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

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

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

### **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 dos serviços.

**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



## **ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

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.

**7.9.** 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.

### **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 pela Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Juventude, 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, a Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Juventude 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, os materiais decorrentes da Ata de Registro de Preços e a Administração não aceitar a sua justificativa;

**e)** Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial dos serviços;

**f)** Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo licitatório;



## **ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

**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 2016.

**MANOEL VIANA DE SOUSA**  
Prefeito De Imaruí

**NOME DO REPRESENTANTE**  
Nome Da Empresa



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

**ANEXO VIII  
AO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PMI Nº 001/2016  
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 do tipo MENOR PREÇO POR ITEM para a Rede Municipal de Ensino de Imaruí, referente ao ano letivo de 2016.

**2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**2.1.** As despesas decorrentes do objeto deste Termo de Referência correrão à conta das dotações orçamentárias do ano letivo de 2016 do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/FNDE), Programa de Apoio a Creches – Brasil Carinhoso e Recursos Próprios.

**3. ITENS E QUANTITATIVOS**

**3.1.** O presente termo de referência tem como objeto a aquisição de Gêneros Alimentícios para atendimento aos educandos da rede municipal de ensino conforme especificações abaixo de descrição, unidade e quantidade:

**Licitação Alimentos Merenda Escolar**

<b>Item</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Und. Med</b>	<b>Qtd.do Item</b>
<b>01</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b> Bombonas de 20 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses. Necessário o cômodo dos cascos de água no início do ano.	UND	5.000
<b>02</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b> Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	1000
<b>03</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b> Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	1000
<b>04</b>	<b>ABACATE</b> Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	500
<b>05</b>	<b>ABACAXI</b> Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos e pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	3.000
<b>06</b>	<b>ABOBRINHA</b> A vácuo, descascada, 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, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalada de acordo com as	KG	1.500





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	exigências da Vigilância Sanitária.		
<b>07</b>	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> Características técnicas: instantâneo, enriquecido com 8 vitaminas. Devem conter açúcar cristal, cacau em pó alcalino lecitinado, sal refinado, mistura mineiro vitamínica (vitamina C, ninaciamida, vitaminas B6, B2, B1, ácido fólico e B12) e aromatizante natural reforçado de baunilha. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termosoldado. Embalagem de 1kg.	PCT	2.000
<b>08</b>	<b>AÇÚCAR MASCAVO</b> Obtido através do melaço da cana-de-açúcar, produção recente, embalado de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária, em embalagens transparentes de polipropileno de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	300
<b>09</b>	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> 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: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg . Data de fabricação: Máximo 30 dias Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	UND	2.000
<b>10</b>	<b>AIPIM</b> Descascado de 1º qualidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalada de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária.	KG	1.500
<b>11</b>	<b>ALFACE</b> Nova, de 1º qualidade, tamanho grande, limpa. Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças.	UND	2.000
<b>12</b>	<b>ALHO</b> De 1º qualidade, comum, roxo, tipo especial.	KG	700
<b>13</b>	<b>AMIDO DE MILHO</b> Embalagem com 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA	UND	100
<b>14</b>	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1.</b> Características Técnicas: Longo, fino, polido; grãos inteiros com umidade máxima de 15%. Isentos de sujidades e materiais estranhos.	UND	2.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.		
<b>15</b>	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1.</b> Características Técnicas: Parboilizado, Longo Fino - Tipo 1 Umidade máxima de 16%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	2.000
<b>16</b>	<b>ARROZ INTEGRAL TIPO 1</b> Características Técnicas: Integral, Longo Fino - Tipo 1 Umidade máxima de 16%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.000
<b>17</b>	<b>AVEIA EM FLOCOS</b> Características Técnicas: devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, não podem ter mais de 15% de umidade. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1Kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500
<b>18</b>	<b>BANANA BRANCA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	7.000
<b>19</b>	<b>BATATA INGLESA</b> Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno I, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	3.000
<b>20</b>	<b>BATATA DOCE</b> Lavada, com as características organolépticas preservadas, em bom estado de higiene e conservação.	KG	1.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

<b>21</b>	<b>BATATA SALSA</b> 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.	KG	2.000
<b>22</b>	<b>BEBIDA LÁCTEA</b> Devem conter: Leite integral, xarope de açúcar, soro de leite reconstituído, preparado de morango, polpa de morango, açúcar, água, corantes artificiais vermelho, mix de vitaminas A e E, estabilizante. Embalagem de 900ml. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 30 dias.	UND	5.000
<b>23</b>	<b>BETERRABA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.500
<b>24</b>	<b>BISCOITO-DOCE SABOR LEITE.</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	4.000
<b>25</b>	<b>BISCOITO DOCE ROSQUINHA</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 335g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	5.000
<b>26</b>	<b>BISCOITO INTEGRAL</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	PCT	4.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.		
<b>27</b>	<b>BISCOITO POLVILHO</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 350g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	4.000
<b>28</b>	<b>BOLACHA SALGADA - TIPO CREAM CRACKER.</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Devem conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, malte, soro de leite, fermento e estabilizante. Embalagem: Pacotes de 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.	PCT	5.000
<b>29</b>	<b>BOLO MESCLADO</b> Característica técnica: produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com, açúcar, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), chocolate em pó, fermento, biológico, leite, sal, manteiga/margarina/óleo de soja /gordura vegetal e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Embalados individualmente, em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno). 1 KG. Data de fabricação do dia da entrega.	UND	2.000
<b>30</b>	<b>CAFÉ EM PÓ</b> Torrado, moído. Características: puro, contendo selo de pureza abc. Embalagem com 500g, embalado a vácuo.	UND	2.000
<b>31</b>	<b>CAQUI CAFÉ</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.000
<b>32</b>	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA.</b> Características Técnicas: Acém moído, de Segunda, sem osso, limpa, sem nervos, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, tendões, homogeneizada. Deve ter	UND	7.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>		
<b>33</b>	<p><b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA).</b> Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.</p>	UND	7.000
<b>34</b>	<p><b>CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO)</b> Características Técnicas: Peça de carne suína, 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. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg,</p>	UND	3.000
<b>35</b>	<p><b>CARNE SUÍNA (EM CUBOS)</b> Características Técnicas: Peça de carne suína cortadas 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. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg,</p>	UND	3.000
<b>36</b>	<p><b>CEBOLA DE CABEÇA</b> Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, 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.</p>	KG	4.000
<b>37</b>	<p><b>CENOURA</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g</p>	KG	3.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>		
<b>38</b>	<p><b>CHIA</b> Características Técnicas: Sementes de chia puras, livres de sujidades e contaminantes. Embalagem: 200 g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.</p>	UND	500
<b>39</b>	<p><b>CHUCHU</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	KG	400
<b>40</b>	<p><b>BRÓCOLIS</b> Fresco, íntegro, sem manchas, coloração e tamanhos uniformes, isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.</p>	UND	2.000
<b>41</b>	<p><b>COUVE FLOR</b> Tamanho de médio a grande, de 1º qualidade, livres de fungos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	UND	2.000
<b>42</b>	<p><b>COUVE FOLHA</b> De 1º qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos transparentes de primeiro uso.</p>	UND	2.500
<b>43</b>	<p><b>COLORAU</b> Características técnicas: Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p>	UND	1.000
<b>44</b>	<p><b>COMINHO MOÍDO</b> Características técnicas: grão de cominho moído. Devem conter: fubá, cominho, sal refinado, óleo de soja, cúrcuma e urucum. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso mínimo de 50g. Data de validade: mínimo 6 meses</p>	UND	2.000
<b>45</b>	<p><b>CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO</b></p>	UND	7.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Saco de polietileno com capacidade para 1kg, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.</p>		
<b>46</b>	<p><b>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Saco de polietileno com capacidade para 1kg, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.</p>	UND	7.000
<b>47</b>	<p><b>DOCE DE FRUTA SABOR MORANGO</b> Deve conter: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem de polietileno 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 05 meses</p>	UND	200
<b>48</b>	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR BANANA</b> Deve conter: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem de polietileno 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 05 meses</p>	UND	200
<b>49</b>	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA</b> Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem de polietileno 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 05 meses</p>	UND	200
<b>50</b>	<p><b>ESPINAFRE</b> De primeira qualidade, maços com 500g no mínimo. 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	UND	1.200
<b>51</b>	<p><b>ERVILHA VERDE ENLATADA</b> Embalagem de 2kg, com as qualidades técnicas regulamentadas, com prazo de validade de 3 anos, esterilidade comercial.</p>	UND	300



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

<b>52</b>	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Deve conter: Tomate, sal e sem açúcar. Peso: 500gr Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	1.000
<b>53</b>	<b>FARINHA DE ARROZ</b> Características Técnicas: Deverá ser fabricada através da moagem de grãos polidos de arroz. Pacotes de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500
<b>54</b>	<b>FARINHA LÁCTEA</b> Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Embalagem de 400gr.	UND	400
<b>55</b>	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> Características Técnicas: Grupo: farinha seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	UND	1.500
<b>56</b>	<b>FARINHA DE MILHO</b> Características Técnicas: produto obtido pela moagem do grão de milho. Deverá ser farinha fina tipo 1 e enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	UND	1.500
<b>57</b>	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL.</b> Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	2.000
<b>58</b>	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> Embalagem de 1kg. Tipo 1. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.000
<b>59</b>	<b>FEIJÃO PRETO</b> Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	UND	1.500





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Data de validade: Mínimo de 06 meses.		
<b>60</b>	<b>FEIJÃO VERMELHO</b> Características técnicas: isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.500
<b>61</b>	<b>FERMENTO BIOLÓGICO. 100g.</b> Características Técnicas: Seco, 100% natural. No rótulo deve constar: "Fermento Biológico Seco". Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 100 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	UND	500
<b>62</b>	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. 250g.</b> Deve conter: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações " Fermento Químico". Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500
<b>63</b>	<b>FIBRA OU FARELO DE TRIGO</b> Características Técnicas: película externa da parte comestível do grão de trigo. Deve estar livre de sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes de 500 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	300
<b>64</b>	<b>FIGO</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação	KG	1.000
<b>65</b>	<b>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA)</b> Características Técnicas: Cortes de filé de tilápia, com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Saco de polietileno com capacidade para 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem de 1kg Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.	UND	3.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

<b>66</b>	<b>GELATINA SABOR MORANGO</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200
<b>67</b>	<b>GELATINA SABOR UVA</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200
<b>68</b>	<b>GELATINA SABOR ABACAXI</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200
<b>69</b>	<b>GELATINA SABOR LIMÃO</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200
<b>70</b>	<b>GERGELIM</b> Características Técnicas: semente oleaginosa rica em cálcio e fósforo e vitaminas, livre de sujidades e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes com gramatura entre 500 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	200
<b>71</b>	<b>GOIABA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1000
<b>72</b>	<b>KIWI</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1000
<b>73</b>	<b>LARANJA</b>	KG	7.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a92mm), Tipo Especial. 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.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou prolipropileno IV, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>		
<b>74</b>	<p><b>LEITE DE ARROZ</b></p> <p>Características Técnicas: processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente.</p> <p>O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Caixa com 12 unidades. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 04 meses.</p>	UND	100
<b>75</b>	<p><b>LEITE DE AVEIA</b></p> <p>Características Técnicas: processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente.</p> <p>O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Caixa com 12 unidades. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 04 meses.</p>	UND	100
<b>76</b>	<p><b>LEITE INTEGRAL - LONGA VIDA</b></p> <p>Características Técnicas: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente.</p> <p>O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).</p> <p>Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Caixa com 12 unidades. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 04 meses.</p>	CX	1.500
<b>77</b>	<p><b>LEITE SEM LACTOSE</b></p> <p>Características Técnicas: Leite semidesnatado, estabilizantes(citrato de sódio, monofosfato de sódio difosfato de sódio e</p>	UND	500



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.		
<b>78</b>	<b>LEITE EM PÓ</b> Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. Deve ter boa solubilidade. Embalagem com 500g.	PCT	3.000
<b>79</b>	<b>LIMÃO</b> 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	2.000
<b>80</b>	<b>LINHAÇA</b> Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades e contaminastes. Embalagem: 200 g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	500
<b>81</b>	<b>MAÇA</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	7.000
<b>82</b>	<b>MAMÃO FORMOSA</b> Características Técnicas: de primeira qualidade, 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 e larvas. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	2.000
<b>83</b>	<b>MANGA</b> Características Técnicas: de primeira qualidade, 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 e larvas. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	2.000
<b>84</b>	<b>MARGARINA.</b> Característica Técnicas: com no mínimo 65% de lipídios,	UND	1.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis Deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A, creme vegetal de consistência cremosa e zero gordura trans. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>		
<b>85</b>	<p><b>MASSA TIPO CABELO DE ANJO</b> Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p>	UND	1.000
<b>86</b>	<p><b>MASSA TIPO ESPAGUETE</b> Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p>	UND	2.500
<b>87</b>	<p><b>MASSA TIPO PARAFUSO</b> Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p>	UND	3.500
<b>88</b>	<p><b>MELANCIA</b> 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.</p>	KG	4.000
<b>89</b>	<p><b>MELÃO</b> 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.</p>	KG	2.000
<b>90</b>	<p><b>MILHO VERDE ENLATADO</b> Milho amarelo, embalagem com 2kg, com as qualidades</p>	UND	300



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	técnicas regulamentadas, com prazo de validade de 3 anos, esterilidade comercial.		
<b>91</b>	<b>MILHO DE PIPOCA</b> Características Técnicas: grãos de pipoca, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalagem: 500g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	100
<b>92</b>	<b>MISTURA PARA MINGAU</b> Características técnicas: cereal a base de arroz, trigo, aveia, cevada e milho. Pré cozido para alimentação infantil. Contém glúten e traços de leite. Embalagem: sachê de 250g. Data de validade: mínimo de 30 dias	UND	500
<b>93</b>	<b>MORANGA KABOTIÁ</b> 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	1000
<b>94</b>	<b>MORANGO</b> 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	500
<b>95</b>	<b>ÓLEO DE SOJA</b> Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. 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.	UND	1.800
<b>96</b>	<b>ORÉGANO</b> Características técnicas: orégano desidratado em perfeitas condições de conservação. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada.	UND	500
<b>97</b>	<b>OVOS</b> Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve Ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem: Descartável, bandeja com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.	DZ	2.000
<b>98</b>	<b>PÃO DE FORMA</b> Características Técnicas: Pacote com 500g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e	UND	2.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, anti mofo, embalado em saco plástico pvc, atóxico. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável.</p>		
<b>99</b>	<p><b>PÃO DE LEITE</b> Características Técnicas: Pacote com 500g, 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, anti mofo, embalado em saco plástico pvc, atóxico. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável.</p>	UND	2.000
<b>100</b>	<p><b>PÃO DOCE</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 50g 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.</p>	KG	2.000
<b>101</b>	<p><b>PÃO FRANCÊS</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 50g 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.</p>	KG	2.000
<b>102</b>	<p><b>PEPINO</b> 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.</p>	KG	1.000
<b>103</b>	<p><b>PÊRA</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>	KG	1.500
<b>104</b>	<p><b>PÊSSEGO</b> 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.</p>	KG	1.500
<b>105</b>	<p><b>PINHÃO</b> Devem apresentar as características de variedade bem</p>	KG	2.000



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	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.		
<b>106</b>	<b>PIMENTÃO</b> Fresco, integro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Podendo ser: verde, amarelo ou vermelho.	KG	300
<b>107</b>	<b>PÓ P/PUDIM SABOR BAUNILHA</b> Deve conter: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de baunilha. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	UND	300
<b>108</b>	<b>PÓ P/PUDIM SABOR CHOCOLATE</b> Deve conter: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de chocolate. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	UND	100
<b>109</b>	<b>PÓ P/PUDIM SABOR MORANGO</b> Deve conter: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de morango. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	UND	100
<b>110</b>	<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b> Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, estando congelada. Podendo ser nos sabores: laranja, abacaxi e maracujá. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 500 g a 1kg em sacos de polietileno transparente, bem vedados.	UND	4.000
<b>111</b>	<b>POLVILHO DOCE</b> Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, deverá obedecer as seguintes unidades: umidade máxima 14%, acidez de 50%. Embalagem: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	UND	500





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Data de validade: Mínimo de 06 meses.		
<b>112</b>	<b>POLVILHO AZEDO</b> Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, deverá obedecer as seguintes unidades: umidade máxima 14%, acidez de 50%. Embalagem: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500
<b>113</b>	<b>QUEIJO MUSSARELA</b> Características Técnicas: Produto obtido basicamente por leite, sal e fermentos lácteos, sendo em fatias separadas por interfolhas. Embalagem: pacote a vácuo de 500gr, lacrado e rotulado de acordo com a legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 03 meses.	PCT	1.000
<b>114</b>	<b>REPOLHO VERDE MÉDIO.</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II.	UND	1.000
<b>115</b>	<b>REPOLHO ROXO MÉDIO</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II.	UND	700
<b>116</b>	<b>RÚCULA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	300
<b>117</b>	<b>SAL</b> Características técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura ou Saúde e laudo de análise de Laboratório Oficial. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	500



## ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ

<b>118</b>	<b>TEMPERO VERDE</b> Maço de tamanho grande, produção recente, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.	UND	1.800
<b>119</b>	<b>TOMATE</b> Tamanho médio a grande. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	5.000
<b>120</b>	<b>VAGEM</b> Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	2.000
<b>121</b>	<b>VINAGRE</b> Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem: Embalagem plástica tipo PET, volume 1 litro. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses	UND	1.000

#### 4. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO

**4.1.** 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.

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.

Com a contratação de Nutricionista para atuar como agente direto de responsabilidade técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, o cardápio das escolas passou por reformulação para atender as exigências do programa. Desde junho de 2013, as escolas foram orientadas a seguir cardápio padrão, onde a refeição principal dos alunos é composta apenas por refeições completas, com carne, feijão, arroz/massa, guarnição, saladas e sobremesa e adaptações para horários com menor aceitação. Ainda para os alunos da Educação integral, maternal e creche, são oferecidos lanches no início dos turnos, compostos por bolos, mingaus, vitaminas, biscoitos, achocolatados etc...

Com esta reformulação, atingimos as necessidades nutricionais dos alunos, melhoramos a estrutura de distribuição e do controle de estoque dos alimentos.

#### 5. VIGÊNCIA



## ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ

**5.1.** A vigência do contrato será da data de assinatura do mesmo até o período de um ano a partir da assinatura do contrato.

### 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: Sede da Secretaria Municipal da Educação. Praça Getúlio Vargas, S/Nº, Centro, Imaruí/SC.

**7.4.** As entregas deverão ser realizadas das 8h às 12h e das 13h30min às 17h30min.

### 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. VALOR ESTIPULADO DE ACORDO COM PREÇO DE MERCADO

**9.1.** O valor máximo global foi estipulado de acordo com o preço de mercado local conforme orçamentos em anexo.

### 10. ESTIMATIVA DE CONSUMO

**10.1.** A sua utilização foi estipulada de acordo com o consumo médio empregado nas escolas da Rede Municipal de Ensino e seus respectivos programas baseado no ano letivo de 2015, descrição, unidade, quantidade, média de preço, total por item e total geral.

#### Licitação Alimentos Merenda Escolar

	Descrição do Material	Und. Med	Qtd.do Item	Preço Unit.	Preço Total
<b>1.</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b> Bombonas de 20 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses. Necessário o cômodo dos cascos de água no início do ano.	UND	5.000	R\$ 7,00	R\$ 35.000,00
<b>2.</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b> Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade	UND	1000	R\$ 3,62	R\$ 3.620,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	de 12 meses.				
<b>3.</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b> Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	1000	R\$ 1,35	R\$ 1.350,00
<b>4.</b>	<b>ABACATE</b> Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	500	R\$ 6,67	R\$ 3.335,00
<b>5.</b>	<b>ABACAXI</b> Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos e pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	3.000	R\$ 3,90	R\$ 11.700,00
<b>6.</b>	<b>ABOBRINHA</b> A vácuo, descascada, 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, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalada de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária.	KG	1.500	R\$ 1,67	R\$ 2.505,00
<b>7.</b>	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> Características técnicas: instantâneo, enriquecido com 8 vitaminas. Deve conter : açúcar cristal, cacau em pó alcalino lecitinado, sal refinado, mistura mineiro vitamínica (vitamina C, niacina, vitaminas B6, B2, B1, ácido fólico e B12) e aromatizante natural reforçado de baunilha. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termosoldado. Embalagem de 1kg.	PCT	2.000	R\$ 5,95	R\$ 11.900,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

<b>8.</b>	<b>AÇÚCAR MASCAVO</b> Obtido através do melaço da cana-de-açúcar, produção recente, embalado de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária, em embalagens transparentes de polipropileno de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	PCT	300	R\$ 4,92	R\$ 1.476,00
<b>9.</b>	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> 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: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg . Data de fabricação: Máximo 30 dias Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	UND	2.000	R\$ 2,45	R\$ 4.900,00
<b>10.</b>	<b>AIPIM</b> Descascado de 1º qualidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalada de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária.	KG	1.500	R\$ 3,22	R\$ 4.830,00
<b>11.</b>	<b>ALFACE</b> Nova, de 1º qualidade, tamanho grande, limpa. Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças.	UND	2.000	R\$ 1,75	R\$ 3.500,00
<b>12.</b>	<b>ALHO</b> De 1º qualidade, comum, roxo, tipo especial.	KG	700	R\$ 19,32	R\$ 13.524,00
<b>13.</b>	<b>AMIDO DE MILHO</b> Embalagem com 1kg, com dados de identificação do produto, marca do	UND	100	R\$ 6,67	R\$ 667,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA				
<b>14.</b>	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1.</b> Características Técnicas: Longo, fino, polido; grãos inteiros com umidade máxima de 15%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	2.000	R\$ 2,23	R\$ 4.460,00
<b>15.</b>	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1.</b> Características Técnicas: Parboilizado, Longo Fino - Tipo 1 Umidade máxima de 16%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	2.000	R\$ 2,36	R\$ 4.720,00
<b>16.</b>	<b>ARROZ INTEGRAL TIPO 1</b> Características Técnicas: Integral, Longo Fino - Tipo 1 Umidade máxima de 16%. Isentos de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.000	R\$ 3,00	R\$ 3.000,00
<b>17.</b>	<b>AVEIA EM FLOCOS</b> Características Técnicas: os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, não podem ter mais de 15% de umidade.	UND	500	R\$ 6,15	R\$ 3.075,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.				
<b>18.</b>	<b>BANANA BRANCA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	7.000	R\$ 2,36	R\$ 16.520,00
<b>19.</b>	<b>BATATA INGLESA</b> Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno I, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	3.000	R\$ 2,85	R\$ 8.550,00
<b>20.</b>	<b>BATATA DOCE</b> Lavada, com as características organolépticas preservadas, em bom estado de higiene e conservação.	KG	1.000	R\$ 2,40	R\$ 2.400,00
<b>21.</b>	<b>BATATA SALSA</b> 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	2.000	R\$ 2,75	R\$ 5.500,00
<b>22.</b>	<b>BEBIDA LÁCTEA</b>	UND	5.000	R\$ 2,99	R\$ 14.950,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>Deve conter: Leite integral, xarope de açúcar, soro de leite reconstituído, preparado de morango, polpa de morango, açúcar, água, corantes artificiais vermelho, mix de vitaminas A e E, estabilizante.</p> <p>Embalagem primária: Filme de poliéster, metalizado, laminado, pacotes de 900ml.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 30 dias.</p>				
<b>23.</b>	<p><b>BETERRABA</b></p> <p>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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	KG	1.500	R\$ 2,80	R\$ 4.200,00
<b>24.</b>	<p><b>BISCOITO-DOCE SABOR LEITE.</b></p> <p>Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Embalagem: Pacotes de 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 400g.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>	PCT	4.000	R\$ 4,19	R\$ 16.760,00
<b>25.</b>	<p><b>BISCOITO DOCE ROSQUINHA</b></p> <p>Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em</p>	PCT	5.000	R\$ 5,13	R\$ 25.650,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g ou 800g. 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 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>				
<b>26.</b>	<p><b>BISCOITO INTEGRAL</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>	PCT	4.000	R\$ 5,22	R\$ 20.880,00
<b>27.</b>	<p><b>BISCOITO POLVILHO</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Embalagem: Pacotes de 350g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>	PCT	4.000	R\$ 3,43	R\$ 13.720,00
<b>28.</b>	<p><b>BOLACHA SALGADA - TIPO CREAM CRACKER.</b> Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e</p>	PCT	5.000	R\$ 4,69	R\$ 23.450,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substancias permitidas na legislação. Devem conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, malte, soro de leite, fermento e estabilizante.</p> <p>Embalagem: Pacotes de 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 400g.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p>				
<b>29.</b>	<p><b>BOLO MESCLADO</b></p> <p>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), com 1 kg</p> <p>Data de fabricação do dia da entrega.</p>	UND	2.000	R\$ 17,66	R\$ 35.320,00
<b>30.</b>	<p><b>CAFÉ EM PÓ</b></p> <p>Torrado, moído. Características: puro, contendo selo de pureza abc. Embalagem com 500g, embalado a vácuo.</p>	UND	2.000	R\$ 7,89	R\$ 15.780,00
<b>31.</b>	<p><b>CAQUI CAFÉ</b></p> <p>Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração</p>	KG	1.000	R\$ 3,55	R\$ 3.550,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.				
<b>32.</b>	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA.</b> Características Técnicas: Acém moído, de Segunda, sem osso, limpa, sem nervos, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, tendões, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	7.000	R\$ 14,47	R\$ 101.290,00
<b>33.</b>	<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA).</b> Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	7.000	R\$ 16,26	R\$ 113.820,00
<b>34.</b>	<b>CARNE SUÍNA (TIPO LOMBO)</b> Características Técnicas: Peça de carne suína, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e	UND	3.000	R\$ 13,50	R\$ 40.500,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	aponeuroses.. Carne elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg,				
<b>35.</b>	<b>CARNE SUÍNA (EM CUBOS)</b> Características Técnicas: Peça de carne suína cortadas 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. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg,	UND	3.000	R\$ 10,50	R\$ 31.500,00
<b>36.</b>	<b>CEBOLA DE CABEÇA</b> Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, 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.	KG	4.000	R\$ 3,23	R\$ 12.920,00
<b>37.</b>	<b>CENOURA</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas	KG	3.000	R\$ 3,10	R\$ 9.300,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.				
<b>38.</b>	<b>CHIA</b> Características Técnicas: Sementes de chia puras, livres de sujidades e contaminantes. Embalagem: 200g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	500	R\$ 12,00	R\$ 6.000,00
<b>39.</b>	<b>CHUCHU</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	400	R\$ 2,40	R\$ 960,00
<b>40.</b>	<b>BRÓCOLIS</b> Fresco, íntegro, sem manchas, coloração e tamanhos uniformes, isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e manuseio.	UND	2.000	R\$ 1,80	R\$ 3.600,00
<b>41.</b>	<b>COUVE FLOR</b> Tamanho de médio a grande, de 1º qualidade, livres de fungos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	2.000	R\$ 2,28	R\$ 4.560,00
<b>42.</b>	<b>COUVE FOLHA</b> De 1º qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos transparentes de primeiro uso.	UND	2.500	R\$ 1,63	R\$ 4.075,00
<b>43.</b>	<b>COLORAU</b> Características técnicas: Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios.	UND	1.000	R\$ 6,73	R\$ 6.730,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.				
<b>44.</b>	<b>COMINHO MOÍDO</b> Características técnicas: grão de cominho moído. Deve conter: fubá, cominho, sal refinado, óleo de soja, cúrcuma e urucum. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso de 50gr. Data de validade: mínimo 6 meses	UND	2.000	R\$ 1,86	R\$ 3.720,00
<b>45.</b>	<b>CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Saco de polietileno com capacidade para 1kg, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.	UND	7.000	R\$ 6,60	R\$ 46.200,00
<b>46.</b>	<b>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Saco de polietileno com capacidade para 1kg, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.	UND	7.000	R\$ 7,12	R\$ 49.840,00
<b>47.</b>	<b>DOCE DE FRUTA SABOR MORANGO:</b> Deve conter: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem de polietileno resistente	UND	200	R\$ 2,51	R\$ 502,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g . Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses				
<b>48.</b>	<b>DOCE DE FRUTAS SABOR BANANA</b> Deve conter: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno 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 05 meses	UND	200	R\$ 2,51	R\$ 502,00
<b>49.</b>	<b>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA</b> Deve conter: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem de polietileno 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 05 meses	UND	200	R\$ 2,51	R\$ 502,00
<b>50.</b>	<b>ESPINAFRE</b> De primeira qualidade, maços com 500g no mínimo. 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	1.200	R\$ 2,43	R\$ 2.916,00
<b>51.</b>	<b>ERVILHA VERDE ENLATADA</b> Embalagem de 2kg, com as qualidades técnicas regulamentadas, com prazo de validade de 3 anos, esterilidade comercial.	UND	300	R\$ 11,67	R\$ 3.501,00
<b>52.</b>	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> Características Técnicas: Extrato de	UND	1.000	R\$ 6,53	R\$ 6.530,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	tomate simples concentrado. Deve conter: Tomate, sal e sem açúcar. Peso: 500gr Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.				
<b>53.</b>	<b>FARINHA DE ARROZ</b> Características Técnicas: Deverá ser fabricada através da moagem de grãos polidos de arroz. Pacotes de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500	R\$ 3,57	R\$ 1.785,00
<b>54.</b>	<b>FARINHA LÁCTEA</b> Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Embalagem de 400gr.	UND	400	R\$ 6,15	R\$ 2.460,00
<b>55.</b>	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> Características Técnicas: Grupo: farinha seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	UND	1.500	R\$ 2,83	R\$ 4.245,00
<b>56.</b>	<b>FARINHA DE MILHO</b> Características Técnicas: produto obtido pela moagem do grão de milho. Deverá ser farinha fina tipo 1 e enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	UND	1.500	R\$ 3,33	R\$ 4.995,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Data de validade: Mínimo de 04 meses.				
<b>57.</b>	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL.</b> Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	2.000	R\$ 3,62	R\$ 7.240,00
<b>58.</b>	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> Embalagem de 1kg. Tipo 1. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.000	R\$ 3,00	R\$ 3.000,00
<b>59.</b>	<b>FEIJÃO PRETO</b> Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.500	R\$ 3,48	R\$ 5.220,00
<b>60.</b>	<b>FEIJÃO VERMELHO</b> Características técnicas: isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.500	R\$ 5,76	R\$ 8.640,00
<b>61.</b>	<b>FERMENTO BIOLÓGICO. 100g.</b> Características Técnicas: Seco, 100% natural. No rótulo deve constar: "Fermento Biológico Seco". Embalagem primária: Embalado em	UND	500	R\$ 1,08	R\$ 540,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	envelopes aluminizados de 100 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.				
<b>62.</b>	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. 250g.</b> Deve conter: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações " Fermento Químico". Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500	R\$ 2,36	R\$ 1.180,00
<b>63.</b>	<b>FIBRA OU FARELO DE TRIGO</b> Características Técnicas: película externa da parte comestível do grão de trigo. Deve estar livre de sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes de 500 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	300	R\$ 9,93	R\$ 2.979,00
<b>64.</b>	<b>FIGO</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.000	R\$ 2,63	R\$ 2.630,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

<b>65.</b>	<b>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA)</b> Características Técnicas: Cortes de filé de tilápia, com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Saco de polietileno com capacidade para 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem de 1kg Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 03 meses.	UND	3.000	R\$ 22,50	R\$ 67.500,00
<b>66.</b>	<b>GELATINA SABOR MORANGO</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200	R\$ 9,63	R\$ 1.926,00
<b>67.</b>	<b>GELATINA SABOR UVA</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200	R\$ 9,63	R\$ 1.926,00
<b>68.</b>	<b>GELATINA SABOR ABACAXI</b> Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	200	R\$ 9,63	R\$ 1.926,00
<b>69.</b>	<b>GELATINA SABOR LIMÃO</b>	UND	200	R\$ 9,63	R\$ 1.926,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Deve conter: Açúcar, gelatina comestível, sal, acidulante, corante e aroma artificial. Embalagem: Caixa de papelão contendo sacos de polietileno leitoso, atóxico, com 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.				
<b>70.</b>	<b>GERGELIM</b> Características Técnicas: semente oleaginosa rica em cálcio e fósforo e vitaminas, livre de sujidades e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes com gramatura entre 500 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	200	R\$ 7,83	R\$ 1.566,00
<b>71.</b>	<b>GOIABA</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1000	R\$ 4,72	R\$ 4.720,00
<b>72.</b>	<b>KIWI</b> 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 estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1000	R\$ 7,03	R\$ 7.030,00
<b>73.</b>	<b>LARANJA</b> Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a92mm), Tipo Especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos	KG	7.000	R\$ 1,86	R\$ 13.020,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou prolipropileno IV, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>				
<b>74.</b>	<p><b>LEITE DE ARROZ</b></p> <p>Características Técnicas: processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Caixa com 12 unidades. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 04 meses.</p>	UND	100	R\$ 5,31	R\$ 531,00
<b>75.</b>	<p><b>LEITE DE SOJA</b></p> <p>Características Técnicas: processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).</p> <p>Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Caixa com 12 unidades. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 04 meses.</p>	UND	100	R\$ 7,76	R\$ 776,00
<b>76.</b>	<p><b>LEITE INTEGRAL - LONGA VIDA</b></p> <p>Características Técnicas: Leite</p>	CX	1.500	R\$ 29,19	R\$ 43.785,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	<p>integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente.</p> <p>O produto deve conter no mínimo 3% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).</p> <p>Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Caixa com 12 unidades. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 04 meses.</p>				
<b>77.</b>	<p><b>LEITE SEM LACTOSE</b></p> <p>Características Técnicas: Leite semidesnatado, estabilizantes( citrato de sódio, monofosfato de sódio difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).</p> <p>Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra BrikAseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p> <p>Data de validade: Mínimo de 04 meses.</p>	UND	500	R\$ 4,43	R\$ 2.215,00
<b>78.</b>	<p><b>LEITE EM PÓ</b></p> <p>Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. Deve ter boa solubilidade. Embalagem com 500g.</p>	PCT	3.000	R\$ 11,33	R\$ 33.990,00
<b>79.</b>	<p><b>LIMÃO</b></p> <p>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,</p>	KG	2.000	R\$ 6,59	R\$ 13.180,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.				
<b>80.</b>	<b>LINHAÇA</b> Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades e contaminastes. Embalagem: 200 g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses.	UND	500	R\$ 3,98	R\$ 1.990,00
<b>81.</b>	<b>MAÇÃ</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	7.000	R\$ 3,07	R\$ 21.490,00
<b>82.</b>	<b>MAMÃO FORMOSA</b> Características Técnicas: de primeira qualidade, 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 e larvas. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	2.000	R\$ 2,70	R\$ 5.400,00
<b>83.</b>	<b>MANGA</b> Características Técnicas: de primeira qualidade, 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 e	KG	2.000	R\$ 2,83	R\$ 5.660,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	larvas. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.				
<b>84.</b>	<b>MARGARINA.</b> Característica Técnicas: com no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis Deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A, creme vegetal de consistência cremosa e zero gordura trans. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	1.000	R\$ 5,90	R\$ 5.900,00
<b>85.</b>	<b>MASSA TIPO CABELO DE ANJO</b> Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	UND	1.000	R\$ 3,71	R\$ 3.710,00
<b>86.</b>	<b>MASSA TIPO ESPAGUETE</b> Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	UND	2.500	R\$ 2,23	R\$ 5.575,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 05 meses.				
<b>87.</b>	<b>MASSA TIPO PARAFUSO</b> Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	UND	3.500	R\$ 2,56	R\$ 8.960,00
<b>88.</b>	<b>MELANCIA</b> 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	4.000	R\$ 1,43	R\$ 5.720,00
<b>89.</b>	<b>MELÃO</b> 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	2.000	R\$ 3,82	R\$ 7.640,00
<b>90.</b>	<b>MILHO VERDE ENLATADO</b> Milho amarelo, embalagem com 2kg, com as qualidades técnicas regulamentadas, com prazo de validade de 3 anos, esterilidade comercial.	UND	300	R\$ 14,00	R\$ 4.200,00
<b>91.</b>	<b>MILHO DE PIPOCA</b> Características Técnicas: grãos de pipoca, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos	PCT	100	R\$ 1,96	R\$ 196,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	ou mortos. Embalagem: 500g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.				
<b>92.</b>	<b>MISTURA PARA MINGAU</b> Características técnicas: cereal a base de arroz, trigo, aveia, cevada e milho. Pré cozido para alimentação infantil. Contém glúten e traços de leite. Embalagem de 250g. Data de validade: mínimo de 30 dias	UND	500	R\$ 4,48	R\$ 2.240,00
<b>93.</b>	<b>MORANGA KABOTIÁ</b> 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	1000	R\$ 3,30	R\$ 3.300,00
<b>94.</b>	<b>MORANGO</b> 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	3.00	R\$ 6,23	R\$ 3.115,00
<b>95.</b>	<b>ÓLEO DE SOJA</b> Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem: 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.	UND	1.800	R\$ 3,03	R\$ 5.454,00
<b>96.</b>	<b>ORÉGANO</b> Características técnicas: orégano	UND	500	R\$ 1,73	R\$ 865,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	desidratado em perfeitas condições de conservação. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada.				
<b>97.</b>	<b>OVOS</b> Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve Ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.	DZ	2.000	R\$ 5,00	R\$ 10.000,00
<b>98.</b>	<b>PÃO DE FORMA</b> Características Técnicas: Pacote com 500g, 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, anti mofo, embalado em saco plástico pvc, atóxico. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável.	UND	2.000	R\$ 4,25	R\$ 8.500,00
<b>99.</b>	<b>PÃO DE LEITE</b> Características Técnicas: Pacote com 500g, 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, anti mofo, embalado em saco plástico pvc, atóxico. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável.	UND	2.000	R\$ 5,26	R\$ 10.520,00
<b>100.</b>	<b>PÃO DOCE</b> Características Técnicas: Tamanho	KG	2.000	R\$ 8,37	R\$ 16.740,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	médio, pesando 50g 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.				
<b>101.</b>	<b>PÃO FRANCÊS</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 50g 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	2.000	R\$ 8,27	R\$ 16.540,00
<b>102.</b>	<b>PEPINO</b> 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	1.000	R\$ 2,83	R\$ 2.830,00
<b>103.</b>	<b>PÊRA</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	1.500	R\$ 7,40	R\$ 11.100,00
<b>104.</b>	<b>PÊSSEGO</b> Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas,	KG	1.500	R\$ 5,80	R\$ 8.700,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.				
<b>105.</b>	<b>PINHÃO</b> 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	2.000	R\$ 5,93	R\$ 11.860,00
<b>106.</b>	<b>PIMENTÃO</b> Fresco, integro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Podendo ser: verde, amarelo ou vermelho.	KG	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
<b>107.</b>	<b>PÓ P/PUDIM SABOR BAUNILHA</b> Deve conter: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de chocolate. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	UND	300	R\$ 12,33	R\$ 3.699,00
<b>108.</b>	<b>PÓ P/PUDIM SABOR CHOCOLATE</b> Deve conter: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de chocolate. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30	UND	100	R\$ 12,33	R\$ 1.233,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.				
<b>109.</b>	<b>PÓ P/PUDIM SABOR MORANGO</b> Deve conter: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante e aroma natural de chocolate. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistente, ou sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	UND	100	R\$ 12,33	R\$ 1.233,00
<b>110.</b>	<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b> Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, estando congelada. Podendo ser nos sabores: laranja, abacaxi e maracujá. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1kg em sacos de polietileno transparente, bem vedados.	UND	4.000	R\$ 12,67	R\$ 50.680,00
<b>111.</b>	<b>POLVILHO DOCE</b> Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, deverá obedecer as seguintes unidades: umidade máxima 14%, acidez de 50%. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	UND	500	R\$ 1,90	R\$ 950,00
<b>112.</b>	<b>POLVILHO AZEDO</b> Características Técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca, deverá obedecer as seguintes unidades: umidade máxima 14%, acidez de 50%. Embalagem primária: deve estar intacta, pacotes de 1 kg em sacos de polietileno transparente.	UND	100	R\$ 5,73	R\$ 573,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.				
<b>113.</b>	<b>QUEIJO MUSSARELA</b> Características Técnicas: Produto obtido basicamente por leite, sal e fermentos lácteos, sendo em fatias separadas por interfolhas. Embalagem: pacote a vácuo de 500gr, lacrado e rotulado de acordo com a legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 03 meses.	PCT	1.000	R\$ 11,16	R\$ 11.160,00
<b>114.</b>	<b>REPOLHO VERDE MÉDIO.</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II.	UND	1.000	R\$ 2,17	R\$ 2.170,00
<b>115.</b>	<b>REPOLHO ROXO MÉDIO</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II.	UND	700	R\$ 2,50	R\$ 1.750,00
<b>116.</b>	<b>RÚCULA</b> Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem	UND	300	R\$ 2,17	R\$ 651,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

	fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.				
<b>117.</b>	<b>SAL</b> Características técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura ou Saúde e laudo de análise de Laboratório Oficial. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	500	R\$ 1,25	R\$ 625,00
<b>118.</b>	<b>TEMPERO VERDE</b> Maço de tamanho grande, produção recente, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.	UND	1.800	R\$ 1,83	R\$ 3.294,00
<b>119.</b>	<b>TOMATE</b> Tamanho médio a grande. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	5.000	R\$ 4,23	R\$ 21.150,00
<b>120.</b>	<b>VAGEM</b> Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	2.000	R\$ 3,77	R\$ 7.540,00





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

<b>121.</b>	<b>VINAGRE</b> Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 1 litro. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses	UND	1.000	R\$ 7,00	R\$ 7.000,00
<b>TOTAL:</b>					R\$ 1.314.904,00

**11. AVALIAÇÃO DO CUSTO PELA ADMINISTRAÇÃO DIANTE DE ORÇAMENTO DETALHADO.**

**11.1.** O valor total estimado para o custeio dos gêneros alimentícios referente ao ano letivo de 2016 é de R\$ 1.314.904,00 (um milhão trezentos e quatorze mil novecentos e quatro reais).

**11.2.** Os pagamentos serão mensais, em conformidade com a quantidade de itens pedidos semanalmente, efetuando-se até o 30º dia após a emissão da nota fiscal, e terão por base os itens entregues.

**11. DEVERES DA CONTRATADA**

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

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

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

**11.4.** 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.

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

**11.6.** 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.

**11.7.** 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.

**11.8.** 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.

**11.9.** 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.

**12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**12.1.** 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



## **ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE IMARUÍ**

verificados e aceitos pela Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Juventude, por meio do atesto do fornecimento em tais documentos fiscais.

**12.2.** 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.

**12.3.** Por ocasião do recebimento dos produtos, a Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Juventude 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.

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

**12.5.** 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.

### **13. 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 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.

**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.** A Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Juventude, através de Nutricionista Responsável Técnico e do Secretário da Pasta procederá à fiscalização periódica dos produtos entregues pelas empresas.

**14.2.** A fiscalização de que trata este item não reduz nem exclui a responsabilidade da fornecedora por qualquer irregularidade, inclusive perante terceiros, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

### **15. DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

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