



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

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO PMI Nº 003/2021**

Processo Licitatório PMI Nº 009/2021  
Processo Administrativo PMI Nº 011/2021

Regência: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993

**OBJETO:**

**REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.imarui.sc.gov.br](http://www.imarui.sc.gov.br), [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), poderão ser solicitados pelo e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no setor de licitações na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 13:00 horas

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

**Imaruí, 05 de abril de 2021.**



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO PMI Nº 003/2021**

**1. PREÂMBULO**

**1.1** - O Município de Imaruí, com sede administrativa na Rua José Inácio da Rocha, 109, Bairro Centro, Imaruí/SC, inscrito no CNPJ sob o nº. 82.538.851/0001-57, informa que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, para registro de preços, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro e 2013, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Recebimento das Propostas**

**Até as 08h15min do dia 19/04/2021**

Local: Portal de Compras Públicas – [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

**Sessão Pública**

**Início às 08h16min do dia 19/04/2021**

Local: Portal de Compras Públicas – [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

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

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

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

- a) Anexo I - Termo de Referência.
- b) Anexo II – Minuta de Termo de Contrato.
- c) Anexo III – Modelo Proposta de Preço.
- d) Anexo IV – Declaração Conjunta.
- e) Anexo V – Minuta Ata de Registro de Preço.

**1. DO OBJETO**

**1.1.** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

**1.2.** O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

**2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

**2.1.** As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

**3. DO CREDENCIAMENTO**

**3.1.** Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).



**3.2.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

**3.2.1.** Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br),

**3.3.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**3.3.1.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou o órgão contratante responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**3.4.** O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**3.5.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

**3.6.** O Pregão será conduzido pelo pregoeiro, com apoio técnico e operacional do Portal de Compras Públicas, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

**4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Portal de Compras Públicas, no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**4.2.** A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos.

**4.3.** Caberá à Licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrentes da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**4.4. Para os itens até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Os itens 31,33,57,61 e 82 são destinados a ampla concorrência.**

**4.5.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**4.6.** Não poderão participar desta licitação os interessados:

**4.6.1.** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

**4.6.2.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**4.6.3.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

**4.6.4.** Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

**4.6.5.** Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

**4.6.6.** Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

**4.6.7.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).



**4.6.** Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

**4.6.1.** Declaração que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafo 4 e 5 do art. 26 do decreto 10.024/2019.

**4.6.2.** Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**4.6.3.** Declaração para os devidos fins, em cumprimentando ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declaração ocorrências posteriores.

**4.6.4.** Declaração que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

**4.6.5.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**5.1.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**5.2.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**5.3.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**5.4.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.5.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

**5.6.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**5.7.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

**6.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**6.1.1.** Valor unitário e total do item.

**6.1.2.** Marca. Quando a marca identificar a empresa este campo deverá ser preenchido como “marca própria”.

**6.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**6.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.



**6.4.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**6.5.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação, de acordo com as peculiaridades da licitação.

**6.6.** Os licitantes devem respeitar os preços estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

**7.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

**7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**

**7.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**7.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**7.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

**7.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**7.5.1. O LANCE DEVERÁ SER OFERTADO PELO MENOR PREÇO UNITÁRIO.**

**7.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**7.7.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**7.8.** O intervalo mínimo de diferença de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de no mínimo R\$ 0,01 (um centavo).

**7.9.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**7.10.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

**7.11.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

**7.12.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**7.13.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

**7.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.



**7.15.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**7.16.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**7.17.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

**7.18. O Critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO UNITÁRIO, conforme definido neste Edital e seus anexos.**

**7.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**7.20.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

**7.21.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**7.22.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**7.23.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**7.24.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**7.25.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

**7.26.** Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

**7.26.1.** No país;

**7.26.2.** Por empresas brasileiras;

**7.26.3.** Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**7.26.4.** Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

**7.27.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

**7.28.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

**7.28.1.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**7.28.2.** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada,





se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**7.29.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

**8.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

**8.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, o licitante que apresentar preço maior do que o máximo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

**8.2.1.** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**8.3.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

**8.4.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

**8.5.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

**8.5.1.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

**8.6.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**8.7.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

**8.8.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**8.8.1.** Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

**8.8.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**8.9.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **9. DA HABILITAÇÃO**

**9.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**a)** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

**b)** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**c)** Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

**9.1.1.** Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “a”, “b” e “c” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

**9.1.2.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**9.2.** Os documentos de habilitação remetidos por meio da opção “Incluir Anexo” do sistema [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) deverão estar válidos e em vigor na data da sessão de abertura e deverão ser apresentados:

**a)** em cópia do documento original (digitalizado).

**b)** Documentos obtidos na rede Internet serão aceitos e considerados como originais, ainda que sejam apresentados através de cópia simples, desde que seja possível a sua verificação e confirmação de validade pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

**9.3.** A habilitação da licitante será verificada por meio do Portal de Compras Públicas [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) especificada neste Edital.

**9.3.1.** As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação serão inabilitadas.

**9.4.** O licitante deverá anexar no portal de compras públicas todos os documentos de habilitação exigidos no Edital.

**9.5.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

**9.6.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

**9.7.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**9.8.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**9.8.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**9.9.** Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

**9.10. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**9.10.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**9.10.2.** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**9.10.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

**9.10.4.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;

**9.10.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**9.10.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

**9.10.7.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**9.10.8.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

**9.10.9. APRESENTAR CERTIDÃO SIMPLIFICADA fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, para fins de verificação da condição de ME/EPP, emitida em até 90 dias anteriores a data da apresentação da mesma, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.**

**9.11. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

a) Prova de regularidade para com a fazenda **FEDERAL (CONJUNTA), ESTADUAL e MUNICIPAL** do domicílio ou sede do licitante;

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

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

d) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**CNPJ**).

**9.11.1.**

**9.12. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

**9.12.1.** Certidão negativa de falência e concordata, e recuperação judicial e extra judicial expedida pelo(s) cartório(s) distribuidor(es) da sede da proponente, **expedida a menos de 60 (sessenta) dias.**

**Obs.: Para empresas com sede no Estado de Santa Catarina - Considerando as alterações no sistema do TJ-SC, a certidão exigida deverá ser emitida nos dois sistemas: SAJ (<https://esaj.tjsc.jus.br/esaj/sco/abrirCadastro.do>) e eproc ( <https://certeproc1g.tjsc.jus.br>); AS DUAS CERTIDÕES DEVERÃO SER APRESENTADAS CONJUNTAMENTE, CASO CONTRÁRIO NÃO TERÃO VALIDADE.**

**9.13. DECLARAÇÕES**

**9.13.1.** Declaração Conjunta da proponente (conforme modelo constante do Anexo IV).

**9.14.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

**9.15.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**9.16.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por



igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**9.17.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**9.18.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**9.19.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**9.20.** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**9.21.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

**10.1.1.** Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

**10.1.2.** Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

**10.2.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

**10.3.** O valor deverá ser em até duas casas decimais e por extenso.

**10.4.** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**10.5.** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

**10.6.** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

**10.7.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

**10.7.1.** Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

## **11. DOS RECURSOS**

**11.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.



**11.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**11.2.1.** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**11.2.2.** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**11.2.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**11.3.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**12.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**12.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

**12.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**12.1.3.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**12.1.4.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

## **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**13.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**13.2.** Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1.** Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**14.2.** O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

**14.3.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida.



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

**14.4.** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

**14.5.** Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

## **15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

**15.1.** Após a homologação da licitação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

**15.2.** O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**15.2.1.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

**15.2.2.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**15.3.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

**15.3.1.** Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

**15.3.2.** A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

**15.3.3.** A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

**15.3.4.** O prazo de vigência da contratação é de 12 meses.

**15.3.5.** Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

**15.4.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

**15.5.** Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

**15.6.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

**16.1.** Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, Minuta de Contrato e Ata de Registro de Preço.

**17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**17.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, Minuta de Contrato e Ata de Registro de Preço.

**18. DO PAGAMENTO**

**18.1.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) após o recebimento da Nota Fiscal, mediante aceitação por parte da fiscalização, atestando o recebimento definitivo do serviço prestado.

**19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**19.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

**19.1.1.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**19.1.2.** Apresentar documentação falsa;

**19.1.3.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**19.1.4.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**19.1.5.** Não manter a proposta;

**19.1.6.** Cometer fraude fiscal;

**19.1.7.** Comportar-se de modo inidôneo;

**19.1.8.** Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

**19.2.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**19.3.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**19.3.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

**19.3.2.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

**19.3.3.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

**19.3.4.** Impedimento de licitar e de contratar com o município, pelo prazo de até cinco anos;

**19.3.5.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

**19.4.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**19.5.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**19.6.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**20. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**





**20.1.** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

**20.2.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

**20.3.** Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**20.4.** Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

## **21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**21.1.** Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

**21.2.** A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**21.3.** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

**21.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

**21.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

**21.6.** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

**21.7.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**21.8.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

**21.9.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**22.1.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

**22.2.** 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 anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

**22.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

**22.4.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**22.5.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**22.6.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

**22.7.** Os licitantes 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.

**22.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

**22.9.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

**22.10.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**22.11.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.imarui.sc.gov.br](http://www.imarui.sc.gov.br), [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), poderão ser solicitados pelo e-mail [licitacao@imarui.sc.gov.br](mailto:licitacao@imarui.sc.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no setor de licitações na Rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 13:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

Imaruí, SC, 05 de abril de 2021.

**PATRICK CORRÊA**  
Prefeito Municipal



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

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

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

### 2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

2.2. Por tratar-se de licitação para aquisição através de Sistema de Registro de Preço as despesas decorrentes das contratações feitas dos fornecedores detentores de preços registrados com as Secretarias usuárias ocorrerão a conta do orçamento 2021/2022. A indicação do recurso detalhado para fazer frente à obrigação assumida quando da efetiva contratação serão disponibilizadas na Autorização de Fornecimento emitida pelo órgão solicitante.

### 3. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

3.1. Os itens, quantitativos e valores estimados são os especificados abaixo, de acordo com estimativas das Secretarias:

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

Item	Especificação	Ref.	Qtde	P. Unit. Máximo R\$	V. Total R\$
01	<b>AGUA 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.	<b>UND</b>	6.210	R\$ 9,19	R\$ 57.069,90
02	<b>AGUA MINERAL</b> Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	<b>UND</b>	1.500	R\$ 7,16	R\$ 10.740,00
03	<b>AGUA MINERAL</b> Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	<b>UND</b>	1.900	R\$ 1,88	R\$ 3.572,00
04	<b>ABACAXI</b> Características Técnicas: Abacaxi tipo perola, in natura, de primeira qualidade, em conservação em condições adequadas para o consumo, sem fermentos ou defeitos comausência grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a de sujidades larvas e parasitas.	<b>UND</b>	5.200	R\$ 5,50	R\$ 28.600,00
05	<b>ABÓBORA</b> Características Técnicas: Menina ou paulista, in natura, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	<b>KG</b>	1.150	R\$ 2,93	R\$ 3.369,50
06	<b>ABOBORA CABOTIA</b> Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, coloração própria,	<b>KG</b>	1.300	R\$ 2,94	R\$ 3.822,00



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.				
07	<b>ACHOCOLATADO EM PO</b> Características técnicas: instantâneo, deve conter como primeiro ingrediente o cacau em pó, conter açúcar ou edulcorante natural, enriquecido com vitaminas e minerais, ter aroma natural de chocolate e sem conservantes artificiais e sem glúten. Embalagem de polietileno, atóxico, leitoso, resistente, termo soldado com data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1kg.	PCT	120	R\$ 9,57	R\$ 1.148,40
08	<b>AÇUCAR MASCAVO</b> Características Técnicas: O açúcar deve ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, com coloração própria e uniforme, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 500g ou 1 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	PCT	324	R\$ 12,41	R\$ 4.020,84
09	<b>AÇUCAR 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 de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Em conformidade com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	UND	4.170	R\$ 2,98	R\$ 12.426,60
10	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL</b> Características Técnicas: Adoçante natural líquido com edulcorante natural, sem calorias, extraído da planta, não deve conter ingredientes artificiais. Embalagem com 80ml, validade mínima de 10 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	45	R\$ 4,79	R\$ 215,55
11	<b>AIPIM</b> Características Técnicas: Descascado, limpo e congelado, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado de acordo com legislação vigente.	KG	1.750	R\$ 5,00	R\$ 8.750,00
12	<b>ALFACE</b> Características Técnicas: Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, previamente lavadas, frescas de tamanho médio. Adequadas para o consumo.	UND	2.515	R\$ 2,22	R\$ 5.583,30
13	<b>ALHO</b> Características Técnicas: Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros e firmes, livre de brotos, isentos de sujidades e substâncias nocivas à saúde.	KG	545	R\$ 30,72	R\$ 16.742,40
14	<b>AMIDO DE MILHO</b> Características Técnicas: Amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.): não conter misturas com glúten. Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1Kg	UND	315	R\$ 8,43	R\$ 2.655,45
15	<b>ARROZ BRANCO</b> Características Técnicas: Arroz branco beneficiado, limpo, longo, fino tipo 1, isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, embalados de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e validade de 12 meses.	UND	3.100	R\$ 5,08	R\$ 15.748,00
16	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1.</b> Características Técnicas: Arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino tipo 1. Isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, pacotes de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	4.400	R\$ 5,06	R\$ 22.264,00
17	<b>ARROZ INTEGRAL</b> Características técnicas: tipo 1, longo fino, 100% integral, umidade máxima 16%, isento de matéria terrosa, mofo, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária pacote plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente; pacotes de 1 kg, rotulados de acordo com legislação vigente. Data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	700	R\$ 5,77	R\$ 4.039,00
18	<b>AVEIA EM FLOCOS</b> Características Técnicas: grãos laminados de aveia, puro, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica, deve estar intacta, pacotes de 500gr. Data de	UND	550	R\$ 6,71	R\$ 3.690,50



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: de mínimo 10 meses.				
19	<b>BANANA BRANCA</b> Características técnicas: In natura, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	6.850	R\$ 4,64	R\$ 31.784,00
20	<b>BATATA DOCE</b> Características técnicas: In natura, Tamanho médio, lavada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, coloração própria, livre de doenças, pragas e apodrecimentos, sem danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.680	R\$ 3,64	R\$ 6.115,20
21	<b>BATATA INGLESA</b> Características técnicas: In natura, grupo 1, classe 2, tipo especial, escovada, limpa, coloração própria, pesando 100 e 300 g a unidade, livre de danos fisiológicos e mecânicos, apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	3.450	R\$ 3,92	R\$ 13.524,00
22	<b>BEBIDA LACTEA</b> Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 05 dias.	UND	5.250	R\$ 3,47	R\$ 18.217,50
23	<b>BETERRABA</b> Características técnicas: In natura, Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.850	R\$ 3,97	R\$ 7.344,50
24	<b>BISCOITO INTEGRAL</b> <b>Produto destinado alimentação especial</b> Características técnicas: biscoito salgado integral, deve conter farinha de trigo integral, farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo vegetal (livre de gordura trans), farinhas, flocos ou semente de outros cereais integrais; serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Seguir recomendações da legislação vigente para MBPF e para rotulagem. Embalagem de 400 ou 1kg transparente ou metalizado, atóxico, resistente e Termo selado. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	900	R\$ 6,11	R\$ 5.499,00
25	<b>BISCOITO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE</b> <b>Produto destinado alimentação especial</b> Características técnicas: produto não deve conter glúten e lactose, ser livre de gordura trans e colesterol; conter edulcorantes e conservantes naturais, gordura saturada até 0,3g. Pode ser tipo broa ou biscoito de polvilho, polvilho com coco, farinha milho ou amido de milho, amaranto, quinoa ou fécula de batata, ter como ingredientes óleo vegetal, seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	240	R\$ 10,23	R\$ 2.455,20
26	<b>BISCOITO SEM LACTOSE</b> <b>Produto destinado alimentação especial</b> Características técnicas: produto sem lactose, sabor variado: milho, leite, maisena, tendo como ingredientes: enzima lactase, amido de milho, ovos, óleo vegetal, edulcorantes e conservantes naturais. Seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g, transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da entrega.	PCT	190	R\$ 7,50	R\$ 1.425,00
27	<b>BROCOLIS</b> Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	1.130	R\$ 4,44	R\$ 5.017,20





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

28	<b>CAFÉ EM PÓ</b> CAFÉ EM PÓ - Características técnicas: Produto 100% puro, torrado e moído, empacotado à vácuo, pacote de 500g. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Selo de pureza ABIC ou laudo emitido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes. Embalagem atóxica, intacta, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	4.270	R\$ 8,53	R\$ 36.423,10
29	<b>CANELA EM PÓ</b> Características técnicas: Em pó, fino e homogêneo. Produzidos por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, sem misturas de açúcar ou amido. Livre de mofo, umidade. Embalagem de acordo com a Resolução CNNPA Nº 12\ 1978. Data de validade: 12 meses após a entrega. Embalagem com no mínimo 25 gramas.	PCT	190	R\$ 3,32	R\$ 630,80
30	<b>CANJICA DE MILHO (BRANCA)</b> Características técnicas: Tipo 1, classe branca, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas são, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, atóxica e resistente, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses após entrega	UND	320	R\$ 3,41	R\$ 1.091,20
31	<b>CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA.</b> Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega. <b>**ITEM DESTINADO A AMPLA CONCORRÊNCIA;</b>	KG	4182	R\$ 25,93	R\$ 108.439,26
32a	<b>CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA.</b> Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega. <b>**cota reservada ME;</b>	KG	1393	R\$ 25,93	R\$ 36.120,49
33	<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA).</b> Características Técnicas: congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponeuroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, transparente e atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega. <b>**ITEM DESTINADO A AMPLA CONCORRÊNCIA;</b>	KG	3.619	R\$ 27,44	R\$ 99.305,36
34a	<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA).</b> Características Técnicas: congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponeuroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, transparente e atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega. <b>****cota reservada ME/EPP;</b>	KG	1.206	R\$ 27,44	R\$ 33.092,64



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

35	<b>CARNE SUINA (TIPO LOMBO)</b> Características Técnicas: cortes de lombo suíno, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses. Carne elástica, firme e com odor característico. Embalagem transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	3.050	R\$ 20,62	R\$ 62.891,00
36	<b>CEBOLA DE CABEÇA</b> Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial, pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livres de danos mecânicos, fisiológicos. Em perfeitas condições para o consumo.	KG	3.400	R\$ 4,45	R\$ 15.130,00
37	<b>CENOURA</b> Características Técnicas: In natura, tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade tipo especial. Apresentar as características do cultivar bem definidos, bem formadas, não lenhosas, isenta de fungos e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.	KG	2.680	R\$ 3,75	R\$ 10.050,00
38	<b>COUVE FLOR</b> Características Técnicas: In natura, Tamanho de médio a grande, limpas de primeira qualidade, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	1.160	R\$ 4,27	R\$ 4.953,20
39	<b>COUVE FOLHA</b> Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, limpas, com folhas integras, livres de fungos, larvas e danos mecânicos. Estarem em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo. Em molhos contendo de 6 a 8 folhas.	UND	1.100	R\$ 2,84	R\$ 3.124,00
40	<b>COLORAU</b> Característica técnicas: condimento colorífico em pó, de primeira, deve conter como ingrediente fubá ou farinha de mandioca com urucum e apresentar aspecto, cor, cheiro sabor característico. Não apresentar sinais de mofo e umidade, conter no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: de polietileno transparente, resistente, atóxica e intacta. Contendo de 500g do produto. A rotulagem deve seguir as normas. Legislação: resolução - RDC nº 276/2005. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	1.062	R\$ 7,97	R\$ 8.464,14
41	<b>COMINHO MOIDO</b> Características técnicas: grão de cominho moído de frutos maduros, limpos dessecados, de espécie vegetal genuína, não conter misturas, não apresentar materiais estranhos, mofo ou umidade. Apresentar cheiro e sabor característicos. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso de 50g. De acordo com a CNNPA Nº 12/1978 Data de validade: mínimo 6 meses após a entrega.	UND	2.060	R\$ 3,30	R\$ 6.798,00
42	<b>CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) congelado, com osso e sem tempero, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro, cor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, lacrado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega	KG	6.800	R\$ 10,38	R\$ 70.584,00
43	<b>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Congelado com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacote contendo 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação:	KG	6.800	R\$ 9,67	R\$ 65.756,00



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses após a entrega.				
44	<b>CHUCHU</b> Características Técnicas: In natura, classe média, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e apodrecimentos, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	690	R\$ 3,80	R\$ 2.622,00
45	<b>DOCE DE FRUTA</b> Características técnicas: Sabores diversos banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas, açúcar, pectina. Seguir as normas do Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	920	R\$ 4,94	R\$ 4.544,80
46	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> Características Técnicas: Extrato de tomate simples, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, íntegros, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio. Seguir normas da legislação vigente para rotulagem. Embalagem de 350g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	1.280	R\$ 2,21	R\$ 2.828,80
47	<b>FARINHA DE ARROZ</b> Características Técnicas: farinha sem glúten, sem misturas, produto obtido pela moagem do grão de arroz (Oryza sativa, L.), beneficiado. Embalagem de 400g. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 8 meses a partir da entrega.	UND	600	R\$ 5,96	R\$ 3.576,00
48	<b>FARINHA LACTEA</b> Características Técnicas: conter como ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, sal, enriquecida com 11 vitaminas: (A, E, B1, B2, B6, B12, C, D, PP, ácido fólico, ácido pantotênico), sais minerais (cálcio, ferro, sódio e fósforo) e aromatizante de baunilha. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Embalagem de 230g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: máximo de 30 dias	UND	750	R\$ 7,91	R\$ 5.932,50
49	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> Características Técnicas: grupo: tipo 1, farinha seca, fina, branca. Não apresentar umidade, mofo, impurezas, misturas, resíduos, odor forte e intenso não característico. Embalagem atóxica, transparente, resistente e intacta. Contendo 1 kg. Rotulado conforme legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega.	KG	2.680	R\$ 3,51	R\$ 9.406,80
50	<b>FARINHA DE MILHO</b> Características Técnicas: Tipo 1, Farinha fina obtido pela moagem do grão de milho, livre de partes não comestíveis, sem misturas. Embalagem polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, livre de umidade. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega	KG	840	R\$ 3,63	R\$ 3.049,20
51	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL.</b> Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem: Pacotes de 1kg, em polietileno, transparente ou papel; atóxica, resistente, intacta. Livre de umidade Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses após entrega.	KG	4.150	R\$ 3,21	R\$ 13.321,50
52	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> Características técnicas: produzido a partir de grãos de trigo são, limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa e umidade. Deve conter porção de 50 g: carboidrato 36 g, proteínas 6 g, gorduras totais 1g, 0 gorduras trans, fibra alimentar 6,2 g. Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses.	KG	700	R\$ 4,79	R\$ 3.353,00
53	<b>FEIJÃO PRETO</b> Características técnicas: tipo 1, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primaria: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	1.730	R\$ 7,87	R\$ 13.615,10
54	<b>FEIJÃO VERMELHO</b> Características técnicas: tipo 2, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primaria: sacos de polietileno	KG	1.630	R\$ 10,63	R\$ 17.326,90



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.				
55	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> Características Técnicas: fermento biológico (saccharomyces cerevisiae) Seco, instantâneo, 100% natural, sem glúten. Embalagem primária metalizada contendo 100g produto. Embalagem secundária de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da entrega.	UND	950	R\$ 2,79	R\$ 2.650,50
56	<b>FERMENTO EM PO QUÍMICO</b> Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	1.390	R\$ 5,48	R\$ 7.617,20
57	<b>FILE DE PEIXE CONGELADO</b> Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a -18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados. Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulado de acordo com a Legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega. <b>**ITEM DESTINADA A AMPA CONCORRÊNCIA;</b>	KG	2.603	R\$ 34,90	R\$ 95.975,00
58a	<b>FILE DE PEIXE CONGELADO</b> Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a -18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados. Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulado de acordo com a Legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega. <b>**cota reservada ME/EPP;</b>	KG	687	R\$ 34,90	R\$ 95.975,00
59	<b>LARANJA</b> Características Técnicas: In natura, laranja da época, grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e transporte, adequadas para o consumo.	KG	5.450	R\$ 3,57	R\$ 19.456,50
60	<b>LARANJA POKAN</b> Características técnicas: In natura, selecionada de primeira qualidade, tamanho médio; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, sem fermentos ou defeitos, com ausência de sujidades, apodrecimentos, larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Produto fornecido de acordo com a safra.	KG	1.630	R\$ 4,95	R\$ 8.068,50
61	<b>LEITE INTEGRAL - UHT</b> Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. <u>Caixa com 12 unidades.</u> <b>**ITEM DESTINADA A AMPA CONCORRÊNCIA;</b>	CX	1.812	R\$ 43,54	R\$ 78.894,48
62a	<b>LEITE INTEGRAL - UHT</b> Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. <u>Caixa com 12 unidades.</u>	CX	604	R\$ 43,54	R\$ 26.298,16



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	**cota reservada ME/EPP;				
63	<b>LEITE DESNATADO – UHT</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características técnicas: leite DESNATADO fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, <b>não conter gordura</b> , a cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.	UND	305	R\$ 3,52	R\$ 1.073,60
64	<b>LEITE SEM LACTOSE</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características Técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactose, deve conter 238 a 240mg de cálcio aproximadamente, e proteínas 6,4g para porção de 200ml. Embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	UND	400	R\$ 4,36	R\$ 1.744,00
65	<b>LEITE DE SOJA EM PÓ</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características Técnicas: Leite de soja em pó ORIGINAL, tradicional, não conter misturas contendo aproximadamente 8,0 g de proteína e 300mg de cálcio na porção de 26g e contendo ômega 3 e ômega 6; sem adição de açúcar. Embalagem: lata ou pacote metalizado de 400g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UND	40	R\$ 18,70	R\$ 748,00
66	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> Características Técnicas: Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral média de 26% gordura. Rico em ferro e vitaminas A D, E e C, contendo no mínimo 25% de proteína, cálcio no mínimo 240mg. Características sensoriais: Aspecto: pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor: branco amarelado; sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo. Embalagem 400g. Validade mínima de 6 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com legislação.	UND	4.590	R\$ 15,20	R\$ 69.768,00
67	<b>LINHAÇA</b> Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades, mofo e contaminantes. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978. Embalagem: 200 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	UND	50	R\$ 6,11	R\$ 305,50
68	<b>MAÇA</b> Características Técnicas: In natura, Gala ou Fuji, tamanho médio, pesando 100 a 120g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, 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	7.025	R\$ 7,30	R\$ 51.282,50
69	<b>MAMAO FORMOSA</b> Características Técnicas: In natura de primeira qualidade, casca lisa sem ferimentos, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas larvas e apodrecimentos Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	KG	1.680	R\$ 6,25	R\$ 10.500,00
70	<b>MASSA TIPO CABELO DE ANJO</b> Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos enriquecido com ferro, ácido fólico, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, umidade, manchas e insetos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	1.550	R\$ 4,94	R\$ 7.657,00
71	<b>MASSA TIPO ESPAGUETE</b> Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30	PCT	2.930	R\$ 3,10	R\$ 9.083,00





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.				
72	<b>MASSA TIPO PARAFUSO</b> Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega	PCT	4.130	R\$ 3,17	R\$ 13.092,10
73	<b>MELANCIA</b> Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem fermentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo e que permita o transporte. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra	KG	2.680	R\$ 2,31	R\$ 6.190,80
74	<b>MILHO DE PIPOCA</b> Características Técnicas: grãos de pipoca, puro, primeira qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Embalagem: 500g, sacos de plástico transparente, atóxico, intacta, resistente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Seguir normas de legislação.	PCT	330	R\$ 6,17	R\$ 2.036,10
75	<b>MISTURA PARA MINGAU</b> Características técnicas: cereal a base de arroz. Pré-cozido, instantâneo, formulado para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Pode conter glúten e traços de leite. Embalagem: sachê de 230g a 250g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Data de validade: mínimo de 90 dias a partir da entrega.	UND	1.000	R\$ 6,30	R\$ 6.300,00
76	<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 a partir da entrega. Seguir a legislação vigente para o produto	UND	3.125	R\$ 7,49	R\$ 23.406,25
77	<b>OREGANO</b> Características técnicas: orégano desidratado, puro, em perfeitas condições de conservação, não apresentara mofo e materiais estranhos. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto.	UND	1.090	R\$ 2,95	R\$ 3.215,50
78	<b>OVOS</b> Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando media 60g por unidade. Deve Ter Certificação SIF ou SIE ou SIM. Embalagem: Descartável, caixa com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias a partir da entrega.	DZ	3.200	R\$ 7,10	R\$ 22.720,00
79	<b>PAO DE FORMA</b> Características Técnicas: Pacote com 400g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, embalado em saco plástico próprio, atóxico, intacta e rotulada de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável. Intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MPBF. Com data de validade.	UND	7.350	R\$ 5,92	R\$ 43.512,00
80	<b>PAO DOCE</b> Características Técnicas: tipo bisnaguinha, pesando média de 25g por unidade. Pão de massa doce, farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico. Feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ser macio, com cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: descartáveis, intacto, atóxico e resistente contendo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade.	UND	7.150	R\$ 5,79	R\$ 41.398,50
81	<b>PAO SEM GLUTEN E LACTOSE</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características Técnicas: Produzido com farinhas isenta de glúten e lactose. Deve conter como ingredientes: enzima lactose e farinhas sem glúten, óleos vegetais, ovos, sal, açúcar mascavo ou demerara ou edulcorante natural; conservantes naturais. Pão tipo fatiado 500g. Rotulagem específica para o produto de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 30 dias.	UND	140	R\$ 12,63	R\$ 1.768,20
82	<b>PAO TIPO CACHORRO QUENTE</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura	PCT	7.973	R\$ 9,51	R\$ 75.823,23



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

	vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo no mínimo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade <b>**ITEM DESTINADO A AMPLA CONCORRÊNCIA;</b>				
83a	<b>PAO TIPO CACHORRO QUENTE</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo no mínimo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade <b>**cota reservada me/epp;</b>	PCT	2.657	R\$ 9,51	R\$ 25.268,07
84	<b>PEPINO</b> Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	540	R\$ 3,30	R\$ 1.782,00
85	<b>PESSEGO</b> Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	530	R\$ 10,42	R\$ 5.522,60
86	<b>PIMENTÃO</b> Características Técnicas: Fresco, íntegro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Variedades: verde, amarelo ou vermelho.	KG	385	R\$ 6,99	R\$ 2.691,15
87	<b>PINHAO – SEMENTE</b> Características Técnicas: Semente de Araucária ( <i>araucária angustifolia</i> ), apresentar sementes fisiologicamente desenvolvidas e maduras, limpas, sadias, livre de insetos e larvas, de colheita recente, em perfeitas condições de conservação.	KG	875	R\$ 19,00	R\$ 16.625,00
88	<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b> Características Técnicas: Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, congelada. Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango. Embalagem primária: atóxica, intacta, resistente, pacote a 1kg em sacos de polietileno transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente para produto	UND	4.550	R\$ 12,76	R\$ 58.058,00
89	<b>REPOLHO BRANCO</b> Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	UND	1490	R\$ 4,85	R\$ 7.226,50
90	<b>SAL REFINADO</b> Características Técnicas: Refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulado de acordo com legislação.	UND	805	R\$ 1,44	R\$ 1.159,20
91	<b>TEMPERO VERDE</b> Características técnicas: Molho de tamanho grande, produção recente, sem apodrecimentos, larvas, e bem formadas, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.	UND	2.545	R\$ 2,56	R\$ 6.515,20
92	<b>TOMATE</b> Características técnicas: Tamanho médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definida, primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação. Sem resíduos de fertilizantes, de colheita recente	KG	4.730	R\$ 5,12	R\$ 24.217,60
93	<b>VAGEM</b> Características técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1.260	R\$ 8,16	R\$ 10.281,60



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

94	<b>VINAGRE</b> Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez de 4%. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo 12 meses.	UND	1.112	R\$ 1,81	R\$ 2.012,72
<b>Valor Total R\$ 1.730.213,09</b> (um milhão, setecentos e trinta mil duzentos e treze reais e nove centavos)					

### 3.3. ESTIMATIVA DE CONSUMO POR SECRETARIA

Especificação	Ref.	PMI				FMS	FMAS	Q. Total
		Educ.	Agric.	Adm	Bombeiros			
<b>AGUA 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	4900	10	250	100	800	150	6210
<b>AGUA MINERAL</b> Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	1000	0	100	0	300	100	1500
<b>AGUA MINERAL</b> Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	800	50	150	200	450	250	1900
<b>ABACAXI</b> Características Técnicas: Abacaxi tipo perola, in natura, de primeira qualidade, em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem fermentos ou defeitos com ausência de sujidades larvas e parasitas.	UND	5000	0	0	100	0	100	5200
<b>ABOBORA</b> Características Técnicas: Menina ou paulista, in natura, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	1000	0	0	50	0	100	1150
<b>ABOBORA CABOTIA</b> Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	1200	0	0	0	0	100	1300
<b>ACHOCOLATADO EM PO</b> Características técnicas: instantâneo,	PCT	0	0	0	20	0	100	120



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

deve conter como primeiro ingrediente o cacau em pó, conter açúcar ou edulcorante natural, enriquecido com vitaminas e minerais, ter aroma natural de chocolate e sem conservantes artificiais e sem glúten. Embalagem de polietileno, atóxico, leitoso, resistente, termo soldado com data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1kg.								
<b>AÇÚCAR MASCADO</b> Características Técnicas: O açúcar deve ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, com coloração própria e uniforme, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 500g ou 1 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	PCT	250	0	0	24	0	50	324
<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 de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Em conformidade com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	UND	3000	20	300	300	350	200	4170
<b>ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL</b> Características Técnicas: Adoçante natural líquido com edulcorante natural, sem calorias, extraído da planta, não deve conter ingredientes artificiais. Embalagem com 80ml, validade mínima de 10 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	15	0	0	0	0	30	45
<b>AIPIM</b> Características Técnicas: Descascado, limpo e congelado, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado de acordo com legislação vigente.	KG	1500	0	0	200	0	50	1750
<b>ALFACE</b> Características Técnicas: Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, previamente lavadas, frescas de tamanho médio. Adequadas para o consumo.	UND	2000	0	0	365	0	150	2515
<b>ALHO</b> Características Técnicas: Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros e firmes, livre de brotos, isentos de	KG	500	0	0	20	0	25	545



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

sujidades e substâncias nocivas à saúde.								
<b>AMIDO DE MILHO</b> Características Técnicas: Amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.); não conter misturas com glúten. Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1Kg	UND	290	0	0	0	0	25	315
<b>ARROZ BRANCO</b> Características Técnicas: Arroz branco beneficiado, limpo, longo, fino tipo 1, isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, embalados de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e validade de 12 meses.	UND	2900	0	0	0	0	200	3100
<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1.</b> Características Técnicas: Arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino tipo 1. Isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, pacotes de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	4000	0	0	150	0	250	4400
<b>ARROZ INTEGRAL</b> Características técnicas: tipo 1, longo fino, 100% integral, umidade máxima 16%, isento de matéria terrosa, mofo, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primaria pacote plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente; pacotes de 1 kg, rotulados de acordo com legislação vigente. Data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	600	0	0	50	0	50	700
<b>AVEIA EM FLOCOS</b> Características Técnicas: grãos laminados de aveia, puro, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica, deve estar intacta, pacotes de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: de mínimo 10 meses.	UND	500	0	0	0	0	50	550
<b>BANANA BRANCA</b> Características técnicas: In natura, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	6500	0	0	300	0	50	6850





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

<p><b>BATATA DOCE</b> Características técnicas: In natura, Tamanho médio, lavada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, coloração própria, livre de doenças, pragas e apodrecimentos, sem danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	KG	1500	0	0	150	0	30	1680
<p><b>BATATA INGLESA</b> Características técnicas: In natura, grupo 1, classe 2, tipo especial, escovada, limpa, coloração própria, pesando 100 e 300 g a unidade, livre de danos fisiológicos e mecânicos, apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	KG	2900	0	0	300	0	250	3450
<p><b>BEBIDA LACTEA</b> Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 05 dias.</p>	UND	5000	0	0	0	0	250	5250
<p><b>BETERRABA</b> Características técnicas: In natura, Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	KG	1700	0	0	100	0	50	1850
<p><b>BISCOITO INTEGRAL</b> <b>Produto destinado alimentação especial</b> Características técnicas: biscoito salgado integral, deve conter farinha de trigo integral, farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo vegetal (livre de gordura trans), farinhas, flocos ou semente de outros cereais integrais; serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Seguir recomendações da legislação vigente para MBPF e para rotulagem. Embalagem de 400 ou 1kg transparente ou metalizado, atóxico, resistente e Termo selado. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.</p>	PCT	800	0	0	100	0	0	900
<p><b>BISCOITO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE</b> <b>Produto destinado alimentação especial</b></p>	PCT	200	0	0	40	0	0	240



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

Características técnicas: produto não deve conter glúten e lactose, ser livre de gordura trans e colesterol; conter edulcorantes e conservantes naturais, gordura saturada até 0,3g. Pode ser tipo broa ou biscoito de polvilho, polvilho com coco, farinha milho ou amido de milho, amaranto, quinoa ou fécula de batata, ter como ingredientes óleo vegetal, seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.								
<b>BISCOITO SEM LACTOSE</b> <b>Produto destinado alimentação especial</b> Características técnicas: produto sem lactose, sabor variado: milho, leite, maisena, tendo como ingredientes: enzima lactase, amido de milho, ovos, óleo vegetal, edulcorantes e conservantes naturais. Seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g, transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da entrega.	<b>PCT</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>190</b>
<b>BROCOLIS</b> Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas integras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	<b>UND</b>	<b>1000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>1130</b>
<b>CAFÉ EM PÓ</b> CAFÉ EM PÓ - Características técnicas: Produto 100% puro, torrado e moído, empacotado à vácuo, pacote de 500g. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Selo de pureza ABIC ou laudo emitido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes. Embalagem atóxica, intacta, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	<b>PCT</b>	<b>2800</b>	<b>20</b>	<b>300</b>	<b>150</b>	<b>700</b>	<b>300</b>	<b>4270</b>
<b>CANELA EM PÓ</b> Características técnicas: Em pó, fino e homogêneo. Produzidos por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, sem misturas de açúcar ou amido. Livre de mofo,	<b>PCT</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>190</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

umidade. Embalagem de acordo com a Resolução CNNPA Nº 12\ 1978. Data de validade: 12 meses após a entrega. Embalagem com no mínimo 25 gramas.								
<b>CANJICA DE MILHO (BRANCA)</b> Características técnicas: Tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, atóxico e resistente, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses após entrega	UND	200	0	0	20	0	100	320
<b>CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA.</b> Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	5225	0	0	150	0	200	5575
<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA).</b> Características Técnicas: congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponeuroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	4475	0	0	150	0	200	4825
<b>CARNE SUINA (TIPO LOMBO)</b> Características Técnicas: cortes de lombo suíno, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo	KG	2900	0	0	0	0	150	3050



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses. Carne elástica, firme e com odor característico. Embalagem transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.								
<b>CEBOLA DE CABEÇA</b> Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial, pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livres de danos mecânicos, fisiológicos. Em perfeitas condições para o consumo.	KG	3000	0	0	300	0	100	3400
<b>CENOURA</b> Características Técnicas: In natura, tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade tipo especial. Apresentar as características do cultivar bem definidos, bem formadas, não lenhosas, isenta de fungos e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.	KG	2500	0	0	80	0	100	2680
<b>COUVE FLOR</b> Características Técnicas: In natura, Tamanho de médio a grande, limpas de primeira qualidade, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	1000	0	0	60	0	100	1160
<b>COUVE FOLHA</b> Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, limpas, com folhas integras, livres de fungos, larvas e danos mecânicos. Estarem em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo. Em molhos contendo de 6 a 8 folhas.	UND	1000	0	0	0	0	100	1100
<b>COLORAU</b> Característica técnicas: condimento colorífico em pó, de primeira, deve conter como ingrediente fubá ou farinha de mandioca com urucum e apresentar aspecto, cor, cheiro sabor característico. Não apresentar sinais de mofo e umidade, conter no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: de polietileno transparente, resistente, atóxica e	UND	1000	0	0	12	0	50	1062



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

intacta. Contendo de 500g do produto. A rotulagem deve seguir as normas. Legislação: resolução - RDC nº 276/2005. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.								
<b>COMINHO MOIDO</b> Características técnicas: grão de cominho moído de frutos maduros, limpos dessecados, de espécie vegetal genuína, não conter misturas, não apresentar materiais estranhos, mofo ou umidade. Apresentar cheiro e sabor característicos. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso de 50g. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978 Data de validade: mínimo 6 meses após a entrega.	UND	1950	0	0	60	0	50	2060
<b>CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) congelado, com osso e sem tempero, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro, cor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, lacrado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega	KG	6500	0	0	150	0	150	6800
<b>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Congelado com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacote contendo 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses após a entrega.	KG	6500	0	0	150	0	150	6800
<b>CHUCHU</b> Características Técnicas: In natura, classe média, tipo especial. Devem apresentar as características do	KG	580	0	0	60	0	50	690





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e apodrecimentos, e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação.								
<b>DOCE DE FRUTA</b> Características técnicas: Sabores diversos banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas, açúcar, pectina. Seguir as normas do Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	790	0	0	80	0	50	920
<b>EXTRATO DE TOMATE</b> Características Técnicas: Extrato de tomate simples, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, íntegros, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio. Seguir normas da legislação vigente para rotulagem. Embalagem de 350g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	1200	0	0	30	0	50	1280
<b>FARINHA DE ARROZ</b> Características Técnicas: farinha sem glúten, sem misturas, produto obtido pela moagem do grão de arroz (Oryza sativa, L.), beneficiado. Embalagem de 400g. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 8 meses a partir da entrega.	UND	600	0	0	0	0	0	600
<b>FARINHA LACTEA</b> Características Técnicas: conter como ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, sal, enriquecida com 11 vitaminas: (A, E, B1, B2, B6, B12, C, D, PP, ácido fólico, ácido pantotênico), sais minerais (cálcio, ferro, sódio e fósforo) e aromatizante de baunilha. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Embalagem de 230g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	UND	750	0	0	0	0	0	750
<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> Características Técnicas: grupo: tipo 1, farinha seca, fina, branca. Não apresentar umidade, mofo, impurezas, misturas, resíduos, odor forte e intenso não característico. Embalagem atóxica, transparente, resistente e intacta. Contendo 1 kg. Rotulado conforme legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega.	KG	2500	0	0	80	0	100	2680
<b>FARINHA DE MILHO</b>	KG	750	0	0	40	0	50	840



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

Características Técnicas: Tipo 1, Farinha fina obtido pela moagem do grão de milho, livre de partes não comestíveis, sem misturas. Embalagem polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, livre de umidade. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega								
<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL.</b> Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem: Pacotes de 1kg, em polietileno, transparente ou papel; atóxica, resistente, intacta. Livre de umidade Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses após entrega.	KG	3900	0	0	200	0	50	4150
<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> Características técnicas: produzido a partir de grãos de trigo são, limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa e umidade. Deve conter porção de 50 g: carboidrato 36 g, proteínas 6 g, gorduras totais 1g, 0 gorduras trans, fibra alimentar 6,2 g. Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses.	KG	500	0	0	50	0	150	700
<b>FEJAO PRETO</b> Características técnicas: tipo 1, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primaria: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	1500	0	0	80	0	150	1730
<b>FEJAO VERMELHO</b> Características técnicas: tipo 2, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primaria: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	1500	0	0	30	0	100	1630
<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> Características Técnicas: fermento biológico (saccharomyces cerevisiae) Seco, instantâneo, 100% natural, sem glúten. Embalagem primaria metalizada contendo 100g produto. Embalagem secundaria de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da entrega.	UND	700	0	0	200	0	50	950



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

<b>FERMENTO EM PO QUIMICO</b> Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12meses.	UND	1300	0	0	40	0	50	1390
<b>FILE DE PEIXE CONGELADO</b> Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a-18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados. Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulado de acordo com a Legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.	KG	2500	0	0	150	0	100	2750
<b>LARANJA</b> Características Técnicas: In natura, laranja da época, grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e transporte, adequadas para o consumo.	KG	5000	0	0	400	0	50	5450
<b>LARANJA POKAN</b> Características técnicas: In natura, selecionada de primeira qualidade, tamanho médio; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades, apodrecimentos, larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Produto fornecido de acordo com a safra.	KG	1500	0	0	100	0	30	1630
<b>LEITE INTEGRAL - UHT</b> Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do	CX	2074	2	0	300	0	40	2416



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Caixa com 12 unidades.								
<b>LEITE DESNATADO – UHT</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características técnicas: leite DESNATADO fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, não conter gordura, a cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.	UND	280	0	0	0	0	25	305
<b>LEITE SEM LACTOSE</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características Técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactose, deve conter 238 a 240mg de cálcio aproximadamente, e proteínas 6,4g para porção de 200ml. Embalagem Tetra Pack integra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.	UND	400	0	0	0	0	0	400
<b>LEITE DE SOJA EM PÓ</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características Técnicas: Leite de soja em pó ORIGINAL, tradicional, não conter misturas contendo aproximadamente 8,0 g de proteína e 300mg de cálcio na porção de 26g e contendo ômega 3 e ômega 6; sem adição de açúcar. Embalagem: lata ou pacote metalizado de 400g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UND	40	0	0	0	0	0	40
<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> Características Técnicas: Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral média de 26% gordura. Rico em ferro e vitaminas A, D, E e C, contendo no mínimo 25% de proteína, cálcio no mínimo 240mg. Características sensoriais: Aspecto: pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor: branco amarelado; sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Não deve	UND	4500	0	0	30	0	60	4590



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

<p>formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo. Embalagem 400g. Validade mínima de 6 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com legislação.</p>								
<p><b>LINHAÇA</b> Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades, mofo e contaminantes. De acordo com a CNNPA Nº 12\ 1978. Embalagem: 200 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.</p>	UND	50	0	0	0	0	0	50
<p><b>MAÇA</b> Características Técnicas: In natura, Gala ou Fuji, tamanho médio, pesando 100 a 120g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, 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	6600	0	0	400	0	25	7025
<p><b>MAMÃO FORMOSA</b> Características Técnicas: In natura de primeira qualidade, casca lisa sem ferimentos, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas larvas e apodrecimentos Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.</p>	KG	1600	0	0	50	0	30	1680
<p><b>MASSA TIPO CABELO DE ANJO</b> Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos enriquecido com ferro, ácido fólico, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, umidade, manchas e insetos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>	PCT	1450	0	0	0	0	100	1550
<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, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a</p>	PCT	2700	0	0	80	0	150	2930





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

partir da entrega.								
<b>MASSA TIPO PARAFUSO</b> Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega	<b>PCT</b>	<b>3950</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>4130</b>
<b>MELANCIA</b> Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo e que permita o transporte. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra	<b>KG</b>	<b>2500</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>2680</b>
<b>MILHO DE PIPOCA</b> Características Técnicas: grãos de pipoca, puro, primeira qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Embalagem: 500g, sacos de plástico transparente, atóxico, intacta, resistente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Seguir normas de legislação.	<b>PCT</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>330</b>
<b>MISTURA PARA MINGAU</b> Características técnicas: cereal a base de arroz. Pré-cozido, instantâneo, formulado para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Pode conter glúten e traços de leite. Embalagem: sachê de 230g a 250g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Data de validade: mínimo de 90 dias a partir da entrega.	<b>UND</b>	<b>1000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1000</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 a partir da entrega. Seguir a legislação vigente para o produto.	<b>UND</b>	<b>2975</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>3125</b>
<b>OREGANO</b> Características técnicas: orégano desidratado, puro, em perfeitas condições de conservação, não apresentara mofo e materiais estranhos. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto.	<b>UND</b>	<b>980</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>1090</b>
<b>OVOS</b> Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando media 60g por unidade. Deve	<b>DZ</b>	<b>2900</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>3200</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

Ter Certificação SIF ou SIE ou SIM. Embalagem: Descartável, caixa com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias a partir da entrega.								
<b>PAO DE FORMA</b> Características Técnicas: Pacote com 400g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, embalado em saco plástico próprio, atóxico, intacta e rotulada de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável. Intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MPBF. Com data de validade.	UND	7000	0	0	200	0	150	7350
<b>PAO DOCE</b> Características Técnicas: tipo bisnaguinha, pesando média de 25g por unidade. Pão de massa doce, farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico. Feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ser macio, com cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: descartáveis, intacto, atóxico e resistente contendo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade.	UND	7000	0	0	0	0	150	7150
<b>PAO SEM GLUTEN E LACTOSE</b> <b>Destinado para alimentação e especial</b> Características Técnicas: Produzido com farinhas isenta de glúten e lactose. Deve conter como ingredientes: enzima lactose e farinhas sem glúten, óleos vegetais, ovos, sal, açúcar mascavo ou demerara ou edulcorante natural; conservantes naturais. Pão tipo fatiado 500g. Rotulagem específica para o produto de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 30 dias.	UND	100	0	0	40	0	0	140
<b>PAO TIPO CACHORRO QUENTE</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo no mínimo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade	PCT	10000	0	0	30	0	600	10630
<b>PEPINO</b> Características Técnicas: Devem apresentar as características de	KG	500	0	0	10	0	30	540



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

variedade bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação.								
<b>PESSEGO</b> Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	500	0	0	0	0	30	530
<b>PIMENTÃO</b> Características Técnicas: Fresco, íntegro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Variedades: verde, amarelo ou vermelho.	KG	300	0	0	60	0	25	385
<b>PINHAO – SEMENTE</b> Características Técnicas: Semente de Araucária ( <i>araucária angustifolia</i> ), apresentar sementes fisiologicamente desenvolvidas e maduras, limpas, sadias, livre de insetos e larvas, de colheita recente, em perfeitas condições de conservação.	KG	800	0	0	50	0	25	875
<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b> Características Técnicas: Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, congelada. Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango. Embalagem primária: atóxica, intacta, resistente, pacote a 1kg em sacos de polietileno transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente para produto	UND	4500	0	0	0	0	50	4550
<b>REPOLHO BRANCO</b> Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estejam em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	UND	1400	0	0	60	0	30	1490
<b>SAL REFINADO</b> Características Técnicas: Refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulado de acordo com legislação.	UND	750	0	0	15	0	40	805



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

<b>TEMPERO VERDE</b> Características técnicas: Molho de tamanho grande, produção recente, sem apodrecimentos, larvas, e bem formadas, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.	UND	2450	0	0	60	0	35	2545
<b>TOMATE</b> Características técnicas: Tamanho médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definida, primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação. Sem resíduos de fertilizantes, de colheita recente	KG	4500	0	0	130	0	100	4730
<b>VAGEM</b> Características técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1200	0	0	0	0	60	1260
<b>VINAGRE</b> Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez de 4%. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo 12 meses.	UND	1000	0	0	12	0	100	1112

### 3.4. DA PESQUISA DE PREÇO

Especificação	Ref.	A	B	C	D	E	Preço Médio R\$
<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	0,00	6,29	9,00	10,45	11,00	9,19
<b>ÁGUA MINERAL</b> Bombonas de 5 litros. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	0,00	0,00	7,50	8,39	5,60	7,16
<b>ÁGUA MINERAL</b> Garrafa de 500ml. Características técnicas: água mineral natural fluoretada, sem gás, com validade de 12 meses.	UND	0,00	0,00	2,50	1,65	1,50	1,88
<b>ABACAXI</b> Características Técnicas: Abacaxi tipo perola, in natura, de primeira qualidade, em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem ferimentos ou defeitos com ausência de sujidades larvas e parasitas.	UND	0,00	4,89	5,70	5,60	5,80	5,50
<b>ABÓBORA</b> Características Técnicas: Menina ou paulista, in natura, tamanho médio pesando entre 900 e 1200 g. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, casca lisa com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	KG	3,74	2,30	4,50	1,39	2,70	2,93
<b>ABÓBORA CABOTIA</b> Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de	KG	0,00	0,00	4,70	1,18	0,00	2,94



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

conservação, maturação e adequadas para o consumo.							
<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> Características técnicas: instantâneo, deve conter como primeiro ingrediente o cacau em pó, conter açúcar ou edulcorante natural, enriquecido com vitaminas e minerais, ter aroma natural de chocolate e sem conservantes artificiais e sem glúten. Embalagem de polietileno, atóxico, leitoso, resistente, termo soldado com data de fabricação e prazo de validade, rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem contendo 400g.	PCT	11,82	12,94	5,50	10,98	6,60	9,57
<b>AÇUCAR MASCADO</b> Características Técnicas: O açúcar deve ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, com coloração própria e uniforme, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 500g ou 1 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	PCT	12,34	11,75	13,00	12,99	11,95	12,41
<b>AÇUCAR 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 de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Em conformidade com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo 30 Dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	UND	2,95	2,69	3,40	2,88	2,99	2,98
<b>ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL</b> Características Técnicas: Adoçante natural líquido com edulcorante natural, sem calorias, extraído da planta, não deve conter ingredientes artificiais. Embalagem com 80ml, validade mínima de 10 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	0,00	0,00	5,90	3,49	4,99	4,79
<b>APIIM</b> Características Técnicas: Descascado, limpo e congelado, deve apresentar características bem definidas, bem formadas, boa coloração, estar em perfeitas condições de conservação, livre de parasitas, larvas e agroquímicos. Embalagem transparente lacrada, atóxica, de 1kg do produto, rotulado de acordo com legislação vigente.	KG	0,00	5,29	5,50	4,29	4,90	5,00
<b>ALFACE</b> Características Técnicas: Alface, lisa ou crespa, tenra, bem formada, firme, fechada, sem manchas e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, previamente lavadas, frescas de tamanho médio. Adequadas para o consumo.	UND	2,30	1,17	3,50	2,15	2,00	2,22
<b>ALHO</b> Características Técnicas: Tipo especial, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, íntegros e firmes, livre de brotos, isentos de sujidades e substâncias nocivas à saúde.	KG	41,01	22,90	35,00	23,98	0,00	30,72
<b>AMIDO DE MILHO</b> Características Técnicas: Amido de milho - produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L); não conter misturas com glúten. Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500g	UND	2,47	8,70	7,00	16,98	6,99	8,43
<b>ARROZ BRANCO</b> Características Técnicas: Arroz branco beneficiado, limpo, longo, fino tipo 1, isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, embalados de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e validade de 12 meses.	UND	0,00	4,60	5,80	4,33	5,60	5,08
<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1.</b> Características Técnicas: Arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino tipo 1. Isento de sujidades, e materiais estranhos, umidade máxima 16%; Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, termo soldado, resistente, pacotes de 1 kg, rotulados com data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	0,00	4,25	5,60	3,68	6,70	5,06
<b>ARROZ INTEGRAL</b> Características técnicas: tipo 1, longo fino, 100% integral, umidade máxima 16%, isento de matéria terrosa, mofo, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária pacote plástico atóxico, transparente, termo soldado, resistente; pacotes de 1 kg, rotulados de acordo com legislação vigente. Data de fabricação máximo de 30 dias e de validade de 12 meses.	UND	4,35	5,90	7,15	5,68	0,00	5,77
<b>AVEIA EM FLOCOS</b> Características Técnicas: grãos laminados de aveia, puro, preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica, deve estar intacta, pacotes de 500gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: de mínimo 10 meses.	UND	4,54	16,00	4,50	3,31	5,18	6,71
<b>BANANA BRANCA</b> Características técnicas: In natura, tipo especial, devem apresentar as características do cultivar bem definidos, fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, limpas, casca lisa, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	0,00	4,00	4,70	4,59	5,25	4,64
<b>BATATA DOCE</b> Características técnicas: In natura, Tamanho médio, lavada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, coloração própria, livre de doenças, pragas e apodrecimentos, sem danos mecânicos, em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	0,00	3,00	4,40	2,96	4,20	3,64
<b>BATATA INGLESA</b> Características técnicas: In natura, grupo 1, classe 2, tipo especial, escovada, limpa, coloração própria, pesando 100 e 300 g a unidade, livre de danos fisiológicos e mecânicos, apresentar perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	0,00	3,85	4,50	3,99	3,35	3,92
<b>BEBIDA LÁCTEA</b> Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 05 dias.	UND	4,25	3,40	3,99	2,29	3,40	3,47





ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

<b>BETERRABA</b> Características técnicas: In natura, Tamanho médio, limpa, pesando entre 100 e 150g a unidade, deve apresentar características do cultivar bem definidas, bem formadas, coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	0,00	3,29	4,50	4,75	3,35	<b>3,97</b>
<b>BISCOITO INTEGRAL</b> <b>Produto destinado alimentação especial</b> Características técnicas: biscoito salgado integral, deve conter farinha de trigo integral, farinha de trigo de primeira qualidade enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo vegetal (livre de gordura trans), farinhas, flocos ou semente de outros cereais integrais; serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Seguir recomendações da legislação vigente para MBPF e para rotulagem. Embalagem de 400 ou 1kg transparente ou metalizado, atóxico, resistente e Termo selado. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	3,99	0,00	7,50	5,98	6,99	<b>6,11</b>
<b>BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE</b> <b>Produto destinado alimentação especial</b> Características técnicas: produto não deve conter glúten e lactose, ser livre de gordura trans e colesterol; conter edulcorantes e conservantes naturais, gordura saturada até 0,3g. Pode ser tipo broa ou biscoito de polvilho, polvilho com coco, farinha milho ou amido de milho, amaranto, quinoa ou fécula de batata, ter como ingredientes óleo vegetal, seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	12,96	0,00	7,50	0,00	0,00	<b>10,23</b>
<b>BISCOITO SEM LACTOSE</b> <b>Produto destinado alimentação especial</b> Características técnicas: produto sem lactose, sabor variado: milho, leite, maisena, tendo como ingredientes: enzima lactase, amido de milho, ovos, óleo vegetal, edulcorantes e conservantes naturais. Seguir a normas de BPF. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, quebrados, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo 400g, transparente ou metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado. Rotulagem seguir a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da entrega.	PCT	0,00	0,00	7,50	0,00	0,00	<b>7,50</b>
<b>BROCOLIS</b> Características técnicas: De primeira qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, folhas íntegras, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	4,85	2,90	5,00	4,99	0,00	<b>4,44</b>
<b>CAFÉ EM PÓ</b> CAFÉ EM PÓ - Características técnicas: Produto 100% puro, torrado e moído, empacotado à vácuo, pacote de 500g. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Selo de pureza ABIC ou laudo emitido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes. Embalagem atóxica, intacta, com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	PCT	8,02	9,89	7,99	7,78	8,95	<b>8,53</b>
<b>CANELA EM PÓ</b> Características técnicas: Em pó, fino e homogêneo. Produzidos por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, sem misturas de açúcar ou amido. Livre de mofo, umidade. Embalagem de acordo com a Resolução CNNPA N° 12, 1978. Data de validade: 12 meses após a entrega. Embalagem com no mínimo 25 gramas.	PCT	3,78	2,15	3,90	3,99	2,80	<b>3,32</b>
<b>CANJICA DE MILHO (BRANCA)</b> Características técnicas: Tipo 1, classe branca, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria n° 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, atóxico e resistente, contendo 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses após entrega	UND	0,00	0,00	4,00	2,99	3,25	<b>3,41</b>
<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA.</b> Características Técnicas: Carne Bovina moída congelada – Acém ou músculo - com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponeuroses, cor própria, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica, transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalados a vácuo em pacotes de 1kg. Rotulagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	27,40	0,00	25,00	28,98	22,30	<b>25,93</b>
<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (PALETA).</b> Características Técnicas: congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponeuroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	28,43	22,85	29,00	30,68	26,25	<b>27,44</b>
<b>CARNE SUINA (TIPO LOMBO)</b> Características Técnicas: cortes de lombo suíno, sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponeuroses. Carne elástica, firme e com odor característico. Embalagem transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade e fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	KG	22,79	17,40	21,00	20,30	21,60	<b>20,62</b>
<b>CEBOLA DE CABEÇA</b> Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial, pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, isenta de fungos e indícios de germinação e apodrecimento, livres de danos mecânicos, fisiológicos. Em perfeitas condições para o consumo.	KG	0,00	0,00	4,50	4,35	4,50	<b>4,45</b>



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

<b>CENOURA</b> Características Técnicas: In natura, tamanho médio, pesando 150 a 250g por unidade tipo especial. Apresentar as características do cultivar bem definidos, bem formadas, não lenhosas, isenta de fungos e apodrecimento, livre de sujidades, parasitas ou larvas, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de danos mecânicos. Adequados para o consumo.	KG	0,00	3,30	4,60	3,29	3,80	3,75
<b>COUVE FLOR</b> Características Técnicas: In natura, Tamanho de médio a grande, limpas de primeira qualidade, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, maturação e adequadas para o consumo.	UND	4,15	2,90	5,00	4,98	4,30	4,27
<b>COUVE FOLHA</b> Características Técnicas: In natura, de primeira qualidade, limpas, com folhas integras, livres de fungos, larvas e danos mecânicos. Estarem em perfeitas condições de conservação e adequados para o consumo. Em molhos contendo de 6 a 8 folhas.	UND	0,00	0,00	3,50	2,19	0,00	2,84
<b>COLORAU</b> Característica técnica: condimento colorífico em pó, de primeira, deve conter como ingrediente fubá ou farinha de mandioca com urucum e apresentar aspecto, cor, cheiro sabor característico. Não apresentar sinais de mofo e umidade, conter no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: de polietileno transparente, resistente, atóxica e intacta. Contendo de 500g do produto. A rotulagem deve seguir as normas. Legislação: resolução - RDC nº 276/2005. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	4,15	12,45	4,00	7,33	11,90	7,97
<b>COMINHO MOIDO</b> Características técnicas: grão de cominho moído de frutos maduros, limpos dessecados, de espécie vegetal genuína, não conter misturas, não apresentar materiais estranhos, mofo ou umidade. Apresentar cheiro e sabor característicos. Embalagem: plástica/polietileno. Lacrado com peso de 50g. De acordo com a CNNPA N° 12/ 1978 Data de validade: mínimo 6 meses após a entrega.	UND	0,00	0,00	3,50	3,99	2,40	3,30
<b>CORTES CONGELADOS DE PEITO DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (peito de frango) congelado, com osso e sem tempero, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro, cor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, lacrado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega	KG	12,59	7,12	10,70	7,99	13,49	10,38
<b>CORTES CONGELADOS DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO</b> Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) com osso, sem tempero. Congelado com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacote contendo 1kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses após a entrega.	KG	0,00	5,85	9,25	11,74	11,85	9,67
<b>CHUCHU</b> Características Técnicas: In natura, classe média, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e apodrecimentos, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	3,98	2,90	4,50	3,40	4,20	3,80
<b>DOCE DE FRUTA</b> Características técnicas: Sabores diversos banana, goiaba, abacaxi, morango, cremoso ou em pasta, obtido de frutas inteiras, pedaços, polpa e suco de frutas, açúcar, pectina. Seguir as normas do Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme legislação vigente. Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND	4,70	6,70	4,50	3,85	0,00	4,94
<b>EXTRATO DE TOMATE</b> Características Técnicas: Extrato de tomate simples, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, íntegros, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio. Seguir normas da legislação vigente para rotulagem. Embalagem de 350g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.	UND	0,00	0,00	3,70	1,58	1,35	2,21
<b>FARINHA DE ARROZ</b> Características Técnicas: farinha sem glúten, sem misturas, produto obtido pela moagem do grão de arroz (Oryza sativa, L.), beneficiado. Embalagem de 400g. De acordo com a CNNPA N° 12/ 1978, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 8 meses a partir da entrega.	UND	0,00	0,00	6,00	5,48	6,40	5,96
<b>FARINHA LÁCTEA</b> Características Técnicas: conter como ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, sal, enriquecida com 11 vitaminas: (A, E, B1, B2, B6, B12, C, D, PP, ácido fólico, ácido pantotênico), sais minerais (cálcio, ferro, sódio e fósforo) e aromatizante de baunilha. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Embalagem de 230g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: máximo de 30 dias	UND	6,97	0,00	8,50	8,42	7,75	7,91
<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> Características Técnicas: grupo: tipo 1, farinha seca, fina, branca. Não apresentar umidade, mofo, impurezas, misturas, resíduos, odor forte e intenso não característico. Embalagem atóxica, transparente, resistente e intacta. Contendo 1 kg. Rotulado conforme legislação. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega.	KG	0,00	3,21	4,00	3,19	3,65	3,51
<b>FARINHA DE MILHO</b> Características Técnicas: Tipo 1, Farinha fina obtido pela moagem do grão de milho, livre de partes não comestíveis, sem misturas. Embalagem polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta, livre de umidade. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem com capacidade de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses após entrega	KG	3,20	4,10	3,25	3,78	3,80	3,63



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

<p><b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b> Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem: Pacotes de 1kg, em polietileno, transparente ou papel; atóxica, resistente, intacta. Livre de umidade Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses após entrega.</p>	KG	2,83	3,10	4,00	2,89	0,00	3,21
<p><b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> Características técnicas: produzido a partir de grãos de trigoãos, limpos, sem misturas, isentos de matéria terrosa e umidade. Deve conter porção de 50 g: carboidrato 36 g, proteínas 6 g, gorduras totais 1g, 0 gorduras trans, fibra alimentar 6,2 g. Rotulado de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 08 meses.</p>	KG	3,40	4,39	5,00	4,19	6,99	4,79
<p><b>FEIJÃO PRETO</b> Características técnicas: tipo 1, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>	KG	0,00	7,35	7,90	7,48	8,75	7,87
<p><b>FEIJÃO VERMELHO</b> Características técnicas: tipo 2, limpo, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, resistente, atóxico, intacto. Rotulado de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.</p>	KG	0,00	8,99	10,99	11,88	10,65	10,63
<p><b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> Características Técnicas: fermento biológico (saccharomyces cerevisiae) Seco, instantâneo, 100% natural, sem glúten. Embalagem primária metalizada contendo 100g produto. Embalagem secundária de acordo com legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da entrega.</p>	UND	0,79	0,00	2,00	1,99	6,40	2,79
<p><b>FERMENTO EM PO QUÍMICO</b> Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de batata, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 250g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12meses.</p>	UND	5,00	0,00	3,50	6,99	6,45	5,48
<p><b>FILE DE PEIXE CONGELADO</b> Características Técnicas: Cortes de filé de Tilápia ou Abrótea ou Merluza. Congelado a-18°C. Sem espinhas, não amolecido, não pegajoso e com cor, cheiro e aspecto próprio, sem machas esverdeadas, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Média por filé 180g. Congelados separados. Embalagem: Saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulado de acordo com a Legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses a partir da entrega.</p>	KG	39,80	0,00	30,00	0,00	0,00	34,90
<p><b>LARANJA</b> Características Técnicas: In natura, laranja da época, grupo 1, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, maduras e bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, doenças, pragas e em perfeitas condições de conservação e transporte, adequadas para o consumo.</p>	KG	0,00	3,29	4,50	2,99	3,49	3,57
<p><b>LARANJA POKAN</b> Características técnicas: In natura, selecionada de primeira qualidade, tamanho médio; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades, apodrecimentos, larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Produto fornecido de acordo com a safra.</p>	KG	0,00	0,00	4,50	0,00	5,40	4,95
<p><b>LEITE INTEGRAL - UHT</b> Características técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, conter até 3,4% de gordura, cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Caixa com 12 unidades.</p>	CX	0,00	40,68	49,00	39,48	45,00	43,54
<p><b>LEITE DESNATADO – UHT</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características técnicas: leite DESNATADO fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado UHT, não conter gordura, a cor branca e sabor característico, embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto; contendo 1 litro. Deve apresentar identificação do produto, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses, a contar da data de entrega. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.</p>	UND	0,00	3,39	3,70	2,99	3,99	3,52
<p><b>LEITE SEM LACTOSE</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características Técnicas: leite integral fluido, tipo longa vida, esterilizado pelo sistema ultrapasteurizado com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, deve conter 238 a 240mg de cálcio aproximadamente, e proteínas 6,4g para porção de 200ml. Embalagem Tetra Pack íntegra e asséptica, sem rasgos ou vazamentos, que comprometam a qualidade do produto. Contendo 1 litro. Produto de acordo com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 04 meses.</p>	UND	0,00	3,97	5,00	3,57	4,90	4,36
<p><b>LEITE DE SOJA EM PÓ</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características Técnicas: Leite de soja em pó ORIGINAL, tradicional, não conter misturas contendo aproximadamente 8,0 g de proteína e 300mg de cálcio na porção de 26g e contendo ômega 3 e ômega 6; sem adição de açúcar. Embalagem: lata ou pacote metalizado de 400g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.</p>	UND	0,00	0,00	18,70	0,00	0,00	18,70



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> Características Técnicas: Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral média de 26% gordura. Rico em ferro e vitaminas A D, E e C, contendo no mínimo 25% de proteína, cálcio no mínimo 240mg. Características sensoriais: Aspecto: pó uniforme sem grumos, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; cor: branco amarelado; sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo. Embalagem 400g. Validade mínima de 6 meses após a entrega. Rotulagem de acordo com legislação.	UND	24,99	13,49	13,70	10,98	12,85	15,20
<b>LINHAÇA</b> Características Técnicas: Sementes de linhaça marrom ou dourada puras, livres de sujidades, mofo e contaminantes. De acordo com a CNNPA N° 12\ 1978. Embalagem: 200 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega.	UND	0,00	5,80	6,00	7,49	5,15	6,11
<b>MAÇA</b> Características Técnicas: In natura, Gala ou Fuji, tamanho médio, pesando 100 a 120g por unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, 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 n° 127, de 04/10/91.	KG	9,10	7,20	6,00	6,79	7,42	7,30
<b>MAMÃO FORMOSA</b> Características Técnicas: In natura de primeira qualidade, casca lisa sem ferimentos, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas larvas e apodrecimentos Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA n° 127, de 04/10/91.	KG	6,65	5,89	7,00	5,45	0,00	6,25
<b>MASSA TIPO CABELO DE ANJO</b> Características Técnicas: Tipo longo, fino, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos enriquecido com ferro, ácido fólico, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, umidade, manchas e insetos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacto, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	0,00	6,54	4,50	3,68	5,05	4,94
<b>MASSA TIPO ESPAGUETE</b> Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 meses. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	2,10	4,70	2,89	2,19	3,60	3,10
<b>MASSA TIPO PARAFUSO</b> Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, insetos ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, intacta com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT	2,10	4,77	2,99	2,49	3,49	3,17
<b>MELANCIA</b> Características técnicas: in natura, primeira qualidade, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Fruto isento de pragas ou doenças, maturação ao ponto apropriado para o consumo e que permita o transporte. Pesando entre 8 e 12 kg. Produto fornecido de acordo com a safra	KG	0,00	0,00	2,99	1,98	1,95	2,31
<b>MILHO DE PIPOCA</b> Características Técnicas: grãos de pipoca, puro, primeira qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos. Embalagem: 500g, sacos de plástico transparente, atóxico, intacta, resistente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Seguir normas de legislação.	PCT	0,00	6,88	4,00	2,99	5,40	6,17
<b>MISTURA PARA MINGAU</b> Características técnicas: cereal a base de arroz. Pré-cozido, instantâneo, formulado para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais. Pode conter glúten e traços de leite. Embalagem: sachê de 230g a 250g. Rotulagem de acordo com legislação vigente. Data de validade: mínimo de 90 dias a partir da entrega.	UND	0,00	0,00	7,00	5,51	6,40	6,30
<b>OLEO 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 a partir da entrega. Seguir a legislação vigente para o produto	UND	6,99	7,69	8,99	6,48	7,29	7,49
<b>OREGANO</b> Características técnicas: orégano desidratado, puro, em perfeitas condições de conservação, não apresentara mofo e materiais estranhos. Embalagem plástica ou de polietileno, lacrada com 20gr cada. Rotulagem de acordo com legislação vigente para o produto.	UND	0,00	2,20	3,90	3,29	2,40	2,95
<b>OVOS</b> Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando media 60g por unidade. Deve Ter Certificação SIF ou SIE ou SIM. Embalagem: Descartável, caixa com capacidade para 1 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias a partir da entrega.	DZ	0,00	6,49	7,99	6,75	7,15	7,10
<b>PAO DE FORMA</b> Características Técnicas: Pacote com 400g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, embalado em saco plástico próprio, atóxico, intacta e rotulada de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco plástico descartável. Intacto, atóxico, rotulado de acordo com legislação e MPBF. Com data de validade.	UND	0,00	0,00	7,00	4,99	5,76	5,92
<b>PAO DOCE</b> Características Técnicas: tipo bisnaguinha, pesando média de 25g por unidade. Pão de massa doce, farinha de trigo enriquecida, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico. Feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ser macio, com cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: descartáveis, intacto, atóxico e resistente contendo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade.	UND	0,00	0,00	9,00	5,82	2,54	5,79



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

<b>PAO SEM GLUTEN E LACTOSE</b> <b>Destinado para alimentação especial</b> Características Técnicas: Produzido com farinhas isenta de glúten e lactose. Deve conter como ingredientes: enzima lactose e farinhas sem glúten, óleos vegetais, ovos, sal, açúcar mascavo ou demerara ou edulcorante natural; conservantes naturais. Pão tipo fatiado 500g. Rotulagem específica para o produto de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 30 dias.	UND	0,00	0,00	8,99	16,27	0,00	<b>12,63</b>
<b>PAO TIPO CACHORRO QUENTE</b> Características Técnicas: Tamanho médio, pesando aproximadamente 50g por unidade superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, macio, tipo cachorro quente, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, feito no dia da entrega, sem amassados e queimados, deve ter cor e sabor próprio. Data de fabricação do dia da entrega. Embalagem: Saco de plástico próprio, intacto, atóxico e resistente, contendo no mínimo 10 unidades por pacote. Rotulagem de acordo com as normas MBPF, com data de validade	PCT	0,00	0,00	9,00	12,90	6,64	<b>9,51</b>
<b>PEPINO</b> Características Técnicas: 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	0,00	2,59	4,00	3,30	0,00	<b>3,30</b>
<b>PESSEGO</b> Características Técnicas: 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	0,00	0,00	9,90	14,49	6,88	<b>10,42</b>
<b>PIMENTÃO</b> Características Técnicas: Fresco, íntegro, sem manchas, coloração definida, tamanhos uniformes, isentos de pragas, larvas, parasitas e danos físicos ou mecânicos decorrentes de transporte e manuseio. Variedades: verde, amarelo ou vermelho.	KG	13,38	5,90	4,00	6,49	5,19	<b>6,99</b>
<b>PINHÃO – SEMENTE</b> Características Técnicas: Semente de Araucária ( <i>araucária angustifólia</i> ), apresentar sementes fisiologicamente desenvolvidas e maduras, limpas, saudáveis, livre de insetos e larvas, de colheita recente, em perfeitas condições de conservação.	KG	0,00	0,00	19,00	0,00	0,00	<b>19,00</b>
<b>POLPA DE FRUTA CONGELADA</b> Características Técnicas: Natural, de primeira qualidade, produzido a partir de fruta e adição de água, congelada. Sabores: laranja, abacaxi, maracujá, morango. Embalagem primária: atóxica, intacta, resistente, pacote a 1kg em sacos de polietileno transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente para produto	UND	13,70	0,00	18,00	6,59	0,00	<b>12,76</b>
<b>REPOLHO BRANCO</b> Características Técnicas: tamanho médio, pesando entre 1000g e 2000g a unidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, bem formado, limpo, livre de fungos, larvas, pragas, doenças e apodrecimento, estarem em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e adequados para o consumo.	UND	0,00	0,00	5,00	4,79	4,75	<b>4,85</b>
<b>SAL REFINADO</b> Características Técnicas: Refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termosoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulado de acordo com legislação.	UND	0,00	1,18	2,00	1,29	1,30	<b>1,44</b>
<b>TEMPERO VERDE</b> Características técnicas: Molho de tamanho grande, produção recente, sem apodrecimentos, larvas, e bem formadas, pronta para consumo – Devendo ser composta de salsinha e cebolinha verde.	UND	0,00	0,00	3,50	2,19	2,00	<b>2,56</b>
<b>TOMATE</b> Características técnicas: Tamanho médio a grande. Deve apresentar as características da variedade bem definida, primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação. Sem resíduos de fertilizantes, de colheita recente	KG	0,00	5,50	6,70	3,38	4,90	<b>5,12</b>
<b>VAGEM</b> Características técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de pragas e doenças, apodrecimentos, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	0,00	6,20	7,00	9,98	9,45	<b>8,16</b>
<b>VINAGRE</b> Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez de 4%. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 12 litros. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo 12 meses.	UND	1,59	1,85	1,90	1,72	1,99	<b>1,81</b>

Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do





pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 12 (doze) meses contados da sua assinatura.

#### **4. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO**

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

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

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

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

Uma boa alimentação contribui, portanto, para um melhor desempenho escolar e, conseqüentemente, diminui a repetência. A merenda pode contribuir, também, para formação de bons hábitos alimentares.

#### **5. VIGÊNCIA DA ATA**

**5.1.** A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura. O contrato será da data de assinatura do mesmo até o término da vigência da ata de registro de preço, não sendo admitida prorrogação.

#### **6. PAGAMENTO**

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

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

**6.3.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

**6.4.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará





sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

## 7. FORMA DE ENTREGA

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

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

7.3. Local de entrega:

- **Secretaria Municipal de Administração e Finanças;**
- **Secretaria Municipal de Assistência Social:** prédio da Prefeitura Municipal, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, Bairro Centro, Imaruí/SC.
- **Fundo Municipal de Saúde:** Avenida Governador Celso Ramos, sn - Bairro Centro, Imaruí/SC.
- **Secretaria Municipal de Educação:** Rua Antônio Bittencourt Capanema, sn, Bairro Centro, Praça Getúlio Vargas, Imaruí/SC.
- **Secretaria de Desenvolvimento Rural e Pecuário:** Rua Jerônimo Bittencourt, sn, Bairro Centro, Imaruí/SC.
- **Secretaria de Transporte, Obras e Serviços Urbanos:** R. Thiago Mattos - Florestal, Imaruí - SC
- **Corpo de Bombeiros:** Av. Domingos da Silvia Candemil, Centro, Imaruí – SC.

7.4. As entregas deverão ser realizadas das 08h às 13h, respeitado o horário de expediente municipal, podendo ser alterado, de acordo com a conveniência da Prefeitura Municipal.

## 8. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

8.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## 9. ESTIMATIVA DE CONSUMO

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

## 10. DEVERES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal,

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



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

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

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

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

**10.7.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

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

**10.9.** Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

**10.10.** Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

**10.11.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

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

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

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

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

**11.6.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

**11.7.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



## **12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

**12.1.1.** Advertência;

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

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

**12.1.4.** A contratada, deixando de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não 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 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação e das demais cominações legais.

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

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

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

**13.1.** Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, o fornecimento será acompanhado e fiscalizado pelo secretário de cada pasta, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, ao qual competirá dirimir, junto à empresa, as dúvidas que surgirem;

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

**13.3.** O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **14. DO REAJUSTE**

**14.1.** Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

**14.1.1.** Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**14.2.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**14.3.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

**14.4.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**14.5.** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

**14.6.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

**14.7.** O reajuste será realizado por apostilamento.

### **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.

**15.3.** O objeto a ser licitado será adquirido conforme necessidades.

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

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

**15.6.** Os itens 31,33,57,61 e 82 são destinados a ampla concorrência. Os demais itens, de acordo com Inciso I, Art. 48 da LC 123/06, são restritos às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados.

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



**ANEXO II**  
**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, Bairro Centro, Imaruí/SC, inscrito no CNPJ sob o nº. 82.538.851/0001-57, neste ato representado pelo Prefeito municipal Sr. Patrick Corrêa, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, 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) \_\_\_\_\_, Senhor(a) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente de CONTRATADA, em decorrência do Processo Licitatório PMI nº. 009/2021 - PREGÃO ELETRONICO PMI nº. 003/2021, 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, 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 Eletrônico PMI nº. 003/2021, 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 prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

3.4. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

**CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS FINANCEIROS**

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

Órgão: \_\_\_\_\_

Unidade: \_\_\_\_\_

Proj. Ativ.: \_\_\_\_\_

Código Resumido: \_\_\_\_\_



Elemento Despesa: \_\_\_\_\_

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

5.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

#### **CLÁUSULA SEXTA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

6.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

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

7.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### **CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

8.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

9.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO**

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

10.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

10.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES**

11.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES**





**12.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**12.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**12.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS.**

**13.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO**

**14.1.** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial dos Municípios, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO**

**15.1.** É eleito o Foro da Imaruí para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

**ANEXO III  
PROPOSTA DE PREÇOS**

Razão Social:

CNPJ:

I.E. (se houver):

Endereço:

Bairro:

Cidade:

UF:

Telefone: ( )

E-mail:

Conta bancária: Banco

Ag:

Conta Corrente:

Responsável pela empresa:

CPF:

Cargo do responsável:

À Prefeitura Municipal de Imaruí, apresentamos nossa proposta comercial referente ao Pregão Eletrônico PMI Nº 003/2021, conforme planilha abaixo:

Item	Descrição	Ref.	Qtd.	Marca	V. Unit	V. Total

**Valor Global da Proposta: R\$ XXXXX (valor por extenso).**

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

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

CIDADE, DIA DO MÊS DO ANO DE 2021.

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

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

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



**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO CONJUNTA**

.....(Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº (MATRIZ)  
....., por intermédio de seu representante legal o(a)  
Sr(a)..... portador(a)  
da Carteira de Identidade - RG nº..... e do CPF nº.....  
DECLARA:

- que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- que não pesa contra si declaração de inidoneidade, expedida em face de inexecução total ou parcial de contratos com outros entes públicos, nos termos do artigo 87, inciso IV e artigo 88, inciso III da Lei nº 8.666/93, em atendimento ao artigo 97 da referida Lei.
- DECLARA, por fim, que a proposta apresentada para participar da presente Licitação foi elaborada de maneira independente e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa.

CIDADE, DIA DO MÊS DO ANO DE 2021.

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

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

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



**ANEXO V**  
**MINUTA - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

O Município de Imaruí, com sede na rua José Inácio da Rocha, 109, Centro, Imaruí, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 82.538.851/0001-57, neste ato representado pelo prefeito Municipal sr. Patrick Corrêa, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../2021, processo administrativo nº ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preço para eventual aquisição de gêneros alimentícios. As licitantes registradas para o objeto licitado são as seguintes:

**NOME DA EMPRESA (CNPJ):**

Item	Especificação	UN	Qtde.	Marca	Preço UN	Preço Total

Valor Total do Fornecedor: R\$ \_\_\_\_\_ (valor por extenso)

Total Geral Da Ata De Registro De Preços: R\$ \_\_\_\_\_ (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 cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.



1.6. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

## 2. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

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

- a) Edital de Pregão Eletrônico PMI Nº 003/2021 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, não podendo ser prorrogada.

## 4. FORMA E PRAZO DE ENTREGA

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

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.

4.3. Local de entrega:

- **Secretaria Municipal de Administração e Finanças;**
- **Secretaria Municipal de Assistência Social:** prédio da Prefeitura Municipal, situada na Rua José Inácio da Rocha, 109, Bairro Centro, Imaruí/SC.
- **Fundo Municipal de Saúde:** Avenida Governador Celso Ramos, sn - Bairro Centro, Imaruí/SC.
- **Secretaria Municipal de Educação:** Rua Antônio Bittencourt Capanema, sn, Bairro Centro, Praça Getúlio Vargas, Imaruí/SC.
- **Secretaria de Desenvolvimento Rural e Pecuário:** Rua Jerônimo Bittencourt, sn, Bairro Centro, Imaruí/SC.
- **Secretaria de Transporte, Obras e Serviços Urbanos:** R. Thiago Mattos - Florestal, Imaruí - SC
- **Corpo de Bombeiros:** Av. Domingos da Silvia Candemil, Centro, Imaruí – SC.

4.4. As entregas deverão ser realizadas das 08h às 13h, respeitado o horário de expediente municipal, podendo ser alterado, de acordo com a conveniência da Prefeitura Municipal.

## 5. DO PAGAMENTO

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



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

**5.3.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

**5.4.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

## **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 DA CONTRATADA**

**7.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

**7.1.1.** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal,

**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





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, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

**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.** Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

**7.10.** Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

**7.11.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

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

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

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

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

**8.6.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

**8.7.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de



Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados

## **9. REVISÃO E CANCELAMENTO**

**9.1.** A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

**9.2.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

**9.3.** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

**9.4.** O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

**9.4.1.** A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

**9.5.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

**9.5.1.** Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

**9.5.2.** Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

**9.6.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**9.7.** O registro do fornecedor será cancelado quando:

**9.7.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços;

**9.7.2.** Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

**9.7.3.** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

**9.7.4.** Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

**9.8.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 9.7.1, 9.7.2 e 9.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**9.9.** O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

**9.9.1.** Por razão de interesse público; ou

**9.9.2.** A pedido do fornecedor.

## **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 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 10% (dez 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 PENALIDADES**

11.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

11.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

11.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

11.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## **12. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO**

12.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, o fornecimento será acompanhado e fiscalizado pelo secretário de cada pasta, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, ao qual competirá dirimir, junto à empresa, as dúvidas que surgirem;

12.2. 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.

12.3. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMARUÍ

das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**12. CONDIÇÕES GERAIS**

**12.1.** As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

**12.2.** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

**13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**13.1.** 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 2021.