### PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO Nº 51/2023 PROCESSO Nº 51/2023

RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E PROPOSTA ATÉ:

Dia: 18/04/2023 Hora: 10:00hs

INÍCIO DA ABERTURA DA LICITAÇÃO:

Dia: 18/04/2023 Hora: 10:30hs

**LOCAL:** SETOR DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA DE GOVERNADOR CELSO RAMOS SITUADO NA PARTE DE CIMA DO BANCO BRADESCO NA PRAÇA VI DE NOVEMBRO, BAIRRO GANCHOS DO MEIO EM GOVERNADOR CELSO RAMOS.

VALIDADE DA PROPOSTA: No mínimo 60 (sessenta) dias.

O MUNICÍPIO DE GOVERNADOR CELSO RAMOS, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça 6 de Novembro, 01, Ganchos do Meio, Governador Celso Ramos/SC, por meio da Comissão Permanente de Licitação, torna público que realizará licitação na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL, PARA REGISTRO DE PREÇOS do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, COM COTA RESERVADA DE ATÉ 25% E ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e suas alterações, pelo Decreto Federal 7.892 de 23 de Janeiro de 2013 e suas alterações posteriores, pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, bem como, a Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014 e suas alterações posteriores, em sessão pública em data e horário acima especificados.

#### I - DO OBJETO

1.1- A presente Licitação tem por fim o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC, de acordo com os quantitativos estimados e especificações constantes no Anexo I – Detalhamento do objeto e Termo de Referência, partes integrantes do presente edital.

#### II - DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

**2.1 -** Os interessados deverão apresentar, até a data e hora do recebimento, 02 (dois) envelopes fechados, cada um deles correspondendo a uma fase de forma a não permitir a sua violação, em cuja parte externa deverá constar:



#### 2.1.1 - Envelope nº 01 - Da Proposta

DA: (Nome da Empresa) – Fone/Fax:

À: PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 51/2023

PREGÃO "PRESENCIAL - RP" Nº 51/2023

SESSÃO PÚBLICA ÀS: 10:30 HORAS DO DIA: 18/04/2023

**ENVELOPE Nº 01 - "PROPOSTA"** 

#### 2.1.2 - Envelope nº 02 - Da Habilitação

DA: (Nome da Empresa) – Fone/Fax:

À: PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 51/2023

PREGÃO "PRESENCIAL - RP" Nº 51/2023

SESSÃO PÚBLICA ÀS: 10:30 HORAS DO DIA: 18/04/2023

ENVELOPE № 02 - "HABILITAÇÃO"

**2.2 -** Os envelopes dos subitens acima (2.1.1 e 2.1.2), poderão ser colocados em 01 (um) envelope, mantendo as devidas separações (Envelope nº 01 - Da Proposta e Envelope nº 02 - Da Habilitação), bem como deverá obrigatoriamente vir em apenso a *Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação*, mantendo na parte externa do referido envelope as seguintes informações:

DA: (Nome da Empresa) – Fone/Fax:

À: PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 51/2023

PREGÃO "PRESENCIAL - RP" Nº 51/2023

SESSÃO PÚBLICA ÀS: 10:30 HORAS DO DIA: 18/04/2023

#### III - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **3.1 –** Poderá participar da presente licitação qualquer empresa que atua no ramo do objeto licitado, sendo este comprovado através dos meios pertinentes (CNPJ, contrato social) e satisfaça as condições estabelecidas neste edital;
- **3.1.1 -** Não será admitida a participação dos interessados sob a forma de consórcio; membro efetivo ou substituto da Comissão Permanente de Licitação, bem como Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio;
- 3.2 DA PARTICIPAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% E/OU ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE EPP
- **3.2.1 -** Para a "Cota Reservada" ou "Exclusiva" não poderão participar as empresas que não estão Enquadradas na condição de Microempresa ME ou Empresa de Pequeno Porte EPP conforme legislação vigente, exceto se ocorrer o descrito no subitem 7.10.2.1;



- **3.2.2 -**Para a "Cota Reservada" ou "Exclusiva" as interessadas deverão declarar a condição de Microempresa ME ou Empresa de Pequeno Porte EPP para alcance dos benéficos da Licitação com reserva de cota e itens exclusivos:
- **3.2.3-** Nos termos do Artigo 47 da Lei Complementar n.º 123-2006 na presente licitação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional;
- **3.2.4** -Consideram-se Micro e Pequenas Empresas aptas à participação no presente certamente aquelas que preenchem os requisitos do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123-2006 e que não se enquadrem em nenhuma das situações descritas no Parágrafo Quarto do referido artigo 3º;
- 3.2.5 Para fins de comprovação da condição de Micro ou Pequena Empresa, assim definidas aquelas que se enquadram na classificação descrita no Artigo 3º da Lei Complementar 123/2006, as licitantes deverão apresentar Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial (emitido a menos de 90 (noventa) dias) nos casos de ME e/ou EPP ou o Certificado da Condição de Microempreendedor em caso de MEI, emitida a menos de 90 (noventa) dias da data de abertura das propostas deste edital e a declaração contida no Anexo IV deste Edital.

#### 3.3 - DA PARTICIPAÇÃO DA COTA PRINCIPAL

- **3.3.1** Poderá participar qualquer empresa que atua no ramo do objeto licitado, em conformidade com o item 3.1, sendo este comprovado através dos meios pertinentes (CNPJ, contrato social) e satisfaça as condições estabelecidas neste edital;
- 3.4 Estarão impedidas de participar direta ou indiretamente desta licitação:
- **3.4.1 -** Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e responsáveis técnicos sejam servidores ou dirigentes da Prefeitura de Governador Celso Ramos;
- **3.4.2 -** Empresas que estejam em regime de Falência ou Concordata, ou sobre as quais incida proibição legal de contratar com a Administração Pública em geral;
- **3.4.3 -** Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- **3.4.4 -** Empresas suspensas do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Governador Celso Ramos:
- **3.5** A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;
- **3.6 -** Qualquer manifestação nesta licitação condiciona-se à apresentação, pelo preposto da licitante, de seu documento de identidade com foto e instrumento público de procuração ou instrumento particular, sem necessidade de reconhecimento de firma, mais o Ato Constitutivo da Empresa (Contrato Social ou Estatuto Social) em vigor. Em sendo proprietário ou sócio da empresa, deverá apresentar documento de identidade com foto e cópia do Ato Constitutivo da Empresa (Contrato Social ou Estatuto Social):



- **3.6.1 -** A não apresentação ou a incorreção dos documentos previstos no item anterior não desclassificará ou inabilitará a licitante, mas impedirá a pessoa presente de constar em ata, receber intimações, interpor recursos ou desistir de sua interposição;
- 3.6.1.1 Se for sanável o ponto em desacordo com o item anterior, poderá ser corrigido na Sessão Pública;
- **3.7 -** Os documentos deverão estar todos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz ou filial e referir-se ao local do domicílio ou sede da licitante;
- **3.8 -** O preposto e/ou representante legal das licitantes, durante as fases de propostas e habilitação, poderá utilizar-se de telefone celular e/ou equipamentos eletrônicos, limitando-se a fazê-lo para uso restrito ao certame em tela, caso contrário, será convidado a retirar-se do recinto para não haver prejuízo aos trabalhos;
- **3.9 -** Quando em abertura de processo licitatório, só será permitido dirimir dúvidas ou discussões relacionadas ao processo que está sendo instaurado.

#### IV - DO CREDENCIAMENTO

- **4.1 -** Em data e horário estabelecidos para a realização da sessão pública do pregão, serão chamadas à mesa de abertura as licitantes para realização do credenciamento, para que apresentem os seguintes documentos:
- a) Tratando-se de Proprietário ou Sócio:
- Cópia do documento de identidade de fé pública com fotografia;
- Cópia do Ato Constitutivo da Empresa (Contrato Social ou Estatuto Social) em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de Sociedade Comercial; e, no caso de Sociedade por Ações, acompanhado dos documentos referentes às eleições de seus administradores.
- b) Tratando-se de Representante Legal:
- Cópia do documento de identidade de fé pública com fotografia;
- Instrumento público de procuração ou instrumento particular de procuração, com poderes para representar a empresa em licitações ou, especificamente, neste pregão e suas respectivas fases/etapas, inclusive formulação de lances em pregões, sem a necessidade de reconhecimento de firma:
- Cópia do Ato Constitutivo da Empresa (Contrato Social ou Estatuto Social) em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de Sociedade Comercial; e, no caso de Sociedade por Ações, acompanhado dos documentos referentes às eleições de seus administradores.
- **4.1.1 -** Os documentos exigidos nas letras "a" e "b" do item anterior poderão ser entregues/apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão Permanente de Licitação da PMGCR, bem como por Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio, ou através da publicação em órgão da imprensa oficial;
- **4.2** Tão somente a pessoa credenciada poderá intervir no procedimento licitatório, sendo admitido, para esse efeito, um único representante por licitante interessada;



- **4.2.1 -** Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa neste Pregão, sob pena de exclusão sumária de ambas as licitantes representadas, assim, deverá escolher dentre as empresas participantes qual será credenciada, exceto quando forem empresas que ofertarem propostas para lotes/itens diferentes;
- **4.2.2 -** Por motivo de força maior, poderá ser substituído o credenciado a qualquer momento por outro que atenda às condições de credenciamento;
- **4.2.3** Quando da necessidade de realização de nova sessão pública, poderá a empresa credenciar novo representante legal, mesmo que não tenha se credenciado na Sessão Pública anterior deste Pregão (Princípio da Supremacia do Interesse Público, bem como Princípio da Economicidade e Princípio da Competitividade);
- **4.3** A não comprovação de que o interessado possui poderes específicos para representar a licitante no certame, bem como a não apresentação ou incorreção de algum documento de credenciamento, implicará na impossibilidade de participar da fase competitiva, consubstanciada nos lances verbais, lavrando-se em ata da Sessão Pública o ocorrido e, permanecendo tão somente no certame a sua proposta escrita;
- **4.3.1** Também, o não credenciamento ou a ausência de credenciado implicará na impossibilidade de participar da fase competitiva, consubstanciada nos lances verbais, lavrando-se em ata da Sessão Pública o ocorrido e, permanecendo tão somente no certame a sua proposta escrita;
- **4.4** O licitante que for microempresa ou empresa de pequeno porte deverá comprovar esta condição, por meio de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (modelo opcional no <u>Anexo IV</u> deste edital) e Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial(emitido a menos de 90 (noventa) dias) nos casos de ME e/ou EPP ou o Certificado da Condição de Microempreendedor em caso de MEI, sob pena de não poder gozar dos direitos previstos nas Leis Complementares nº 123, de 15 de dezembro de 2006 e nº 147, de 07 de agosto de 2014, devendo ser apresentada grampeada no lado externo de um dos envelopes subitens: 2.1.1 (Proposta) ou 2.1.2 (Habilitação);
- **4.5 –** O Pregoeiro realizará última chamada para proporcionar chance aos possíveis licitantes atrasados em credenciar-se, chamando todas as licitantes participantes (que entregaram envelopes). Caso não exista manifestação, dar-se-á por encerrada a etapa de credenciamento.

#### V – DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

- **5.1** Apresentar a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, <u>Anexo II</u> do Edital, devendo ser apresentada grampeada no lado externo de um dos envelopes subitens: 2.1.1 (Proposta) ou 2.1.2 (Habilitação);
- **5.1.1** A declaração deverá conter nome ou razão social e endereço completo, telefone, *e-mail* da licitante, bem como assinada por pessoa com poderes para tal;
- **5.1.2 -** O licitante que for microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar a referida declaração com ressalva, se for o caso, em conformidade com o item 9.1.3. (Anexo II-A do Edital);

- **5.2 -** Em caso de não apresentação da declaração citada no item anterior, poderá ser preenchida, através de formulário (<u>Anexo II</u> ou <u>Anexo II-A</u>), na própria Sessão Pública, que poderá ser fornecido pelo Pregoeiro na sessão, que será assinado por pessoa presente com poderes para tal. Ou, ainda, poderá ser entregue na Sessão Pública caso esteja em poder de pessoa presente;
- **5.3 -** Não atendidos os itens anteriores (5.1 e 5.2), implicará na imediata exclusão da licitante do certame, valendo este item para licitantes credenciadas ou não;
- **5.3.1 -** Em caso de exclusão da licitante do certame, os envelopes permanecerão sob guarda do Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, até o final da sessão, momento que poderá ser devolvido, importando na preclusão do direito de participar da licitação, restando à Administração inutilizar os envelopes se não procurados no prazo de 30 (trinta) dias.

#### VI - DA PROPOSTA DE PREÇOS - ENVELOPE Nº 01

- **6 -** São requisitos da proposta de preços:
- **6.1 -** Ser datilografada ou impressa em papel timbrado da empresa, em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e datada, contendo, se possível, nome ou razão social e endereço completo, telefone e *e-mail* da licitante, podendo ser utilizado o modelo do **Anexo V**;
- **6.2 -** Discriminar em algarismos o preço unitário e total para cada item, especificando também o valor total cotado da proposta em algarismos e por extenso, que deverá ser expresso em reais, com apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula. Em caso de divergência prevalecerá o valor total expresso por extenso;
- **6.3 -** Estar assinada pelo representante legal na última folha e rubricada em todas as folhas, preferencialmente numerada;
- **6.4.1** Na hipótese das propostas estarem em desacordo com o item anterior, estando presente o representante legal na sala onde estão sendo abertos os envelopes e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes para tal, a falta da assinatura poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato;
- **6.4.2 -** A referência na proposta do número da Agência e Conta Bancária do Licitante no Banco do Brasil BB agilizará o processo de pagamento:
- **6.5 -** Conter prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura;
- **6.5.1** -Conter prazo de entrega;
- **6.6 -** Conter, a Marca/Fabricante e o Modelo, no que couber, sob o qual o produto é comercializado.
- **6.6.1 -** A Licitante poderá ofertar opções de marca, mantendo as especificações do Edital e de qualidade igual ou superior a primeira cotação, não podendo alterar o preço cotado (preço único), ou oferecer proposta alternativa de preços;



- **6.7 -** A Licitante que ofertar preços para materiais ainda não utilizados por esta Prefeitura, poderá ser convocada a entregar amostra/prospecto/catálogo, conforme capítulo XVII na Secretaria de Administração com sede na Praça 6 de Novembro, 01, Ganchos do Meio, Governador Celso Ramos/SC após a realização do certame se a mesma restar vitoriosa no item em questão;
- **6.8** Os licitantes não enquadrados como Micro ou Pequena Empresa, assim definidas aquelas que se enquadram na classificação descrita no Artigo 3º da Lei Complementar 123/2006, poderão ofertar proposta para todos os itens, sendo que para os itens com reserva de cota ou exclusivos para ME/EPP serão considerados apenas em caso de inexistir o número mínimo de três licitantes na condição de ME/EPP. Observar o disposto no subitem 7.10.2;
- **6.9** Para facilitar o desempenho durante a realização da Sessão Pública as licitantes deverãoutilizar-se do ARQUIVO AUTO COTAÇÃO do Sistema Betha. Para a utilização deste arquivo, é necessário que o licitante acesse o link: <a href="http://download.betha.com.br/discosver.jsp?rdn=030921143438&s=33&v=2.0.26">http://download.betha.com.br/discosver.jsp?rdn=030921143438&s=33&v=2.0.26</a> e faça download do programa denominado <a href="https://completo-AutoCotacao-2026.exe">Completo-AutoCotacao-2026.exe</a>. A partir do programa olicitante preenche seus dados cadastrais e abre os arquivos de auto cotação (AC\_LICITACAO\_PR\_51\_2023.COT) deste Pregão disponibilizados pelo Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos. Deverão trazer os arquivos em pen drive nodia da entrega da documentação e proposta, preferencialmente juntamente com a proposta. Oarquivo em questão não substitui a proposta mencionada no Edital. Os licitantes que optarem por imprimir esta proposta e apresentar como sendo sua única proposta devem incluir todas asinformações exigidas neste capítulo na mesma.
- **6.10 -** Qualquer documento que componha o envelope de proposta de preços deverá ser apresentado em original ou por qualquer processo de cópia perfeitamente legível, autenticado na forma da lei ou mediante cotejo das cópias com os originais por membro da Comissão Permanente de Licitação, ou publicação em órgão da imprensa oficial que, no caso de cópia, também deverá estar autenticada na forma da lei;
- **6.11 -** A documentação estrangeira deverá ser apresentada em original ou qualquer processo de cópia autenticada pelo respectivo Consulado, traduzida por tradutor público juramentado.
- 6.12 A licitante vencedora do certame deverá encaminhar detalhamento de sua proposta com os respectivos valores unitários readequados ao valor total representado pelo lance vencedor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contado a partir da data do encerramento da sessão.

#### VII – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA FASE COMPETITIVA DE LANCES

- **7.1 -** Após o final da etapa de Credenciamento e verificação da apresentação da Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação e da comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, as propostas serão abertas e analisadas pelo Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, quanto à sua aceitabilidade, conforme:
- a) Se o objeto ofertado é compatível com o objeto descrito no Edital e com as formalidades dele:
- b) Se o preço cotado na proposta escrita está excessivo de acordo com os preços praticados no mercado;
- c) Se o preço cotado na proposta escrita está inexequível de acordo com os preços praticados no mercado:
- d) Se todas as propostas entrarão na disputa, ou não, em observância ao subitem 7.10;



- **7.1.1 -** Será enfatizada a análise da letra "a" do item anterior (objeto e formalidades), sendo observadas as letras "b" e "c" quando flagrantes, ou seja, de fácil percepção;
- **7.2 -** Será desclassificada a proposta da licitante que:
- **7.2.1 -** Deixar de apresentar quaisquer documentos solicitados no Capítulo VI Da Proposta de Preços;
- **7.2.2 -** Estiver de forma omissa, incompleta ou incorreta que impeça a identificação do item licitado;
- 7.2.3 Não atender às especificações mínimas dos produtos/serviços, exigidas neste Edital;
- 7.2.4 Conflitarem com a legislação em vigor;
- **7.3 -** Não serão consideradas para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no Edital;
- **7.4 -** Ocorrendo divergência entre o preço unitário e total, será considerado o preço unitário; e ocorrendo divergência entre o valor expresso por extenso e em algarismo, será considerado o valor expresso por extenso;
- **7.5 -** O Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, poderá aceitar a correção de eventuais falhas ou omissões na própria sessão pública, principalmente àquelas formais, e se for o caso poderá ser corrigido manualmente pelo representante credenciado da licitante;
- **7.6 –** Na apreciação das propostas o Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, poderá solicitar informações complementares, amostras e/ou prospectos, a fim de obter maiores informações sobre o produto e/ou serviço ofertado, o que deverá ser providenciado no prazo estabelecido na ata da sessão pública, sob pena de desclassificação;
- **7.6.1 -** No caso de não haver entrega da(s) amostra(s) e/ou prospecto(s), quando solicitada(s), ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou haver entrega de amostra(s) para análise fora das especificações técnicas previstas no Anexo I deste Edital, a proposta da licitante será desclassificada, estando sujeita às penalidades e sanções previstas neste Edital e legislação vigente;
- **7.7 -** Depois de verificada a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital, o Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preço para cada um dos itens objeto da presente licitação, os respectivos valores ofertados e, caso exigido no Capítulo VI do presente Edital, a marca, o modelo e o fabricante;
- **7.8 -** O Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, classificará, **PELO PREÇO POR ITEM,** as propostas passíveis de ofertas de lances verbais, além de ser identificado o menor preço, fazendo a devida ordenação das propostas de preços para cada item, em ordem crescente;
- **7.8.1 -** Participarão dos lances verbais e sucessivos por item ofertado o autor da proposta de menor preço e os autores das propostas que apresentem valores até 10% superiores, relativamente, a de menor preço;
- **7.8.1.1 -** Caso existam empates e diversas empresas dentro da faixa dos 10% (dez por cento), subitem anterior, serão classificadas todas estas para que os autores participem dos lances verbais;

- **7.8.2** Caso não houver, no certame, pelo menos três propostas escritas de preços classificadas, conforme o subitem 7.8.1, o Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, classificará as melhores propostas em até o máximo de 03 (três), exceto quando houver empate nas propostas, caso em que serão todos esses convidados a participar da etapa de lances (até o 3º menor preço);
- **7.9 -** Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos credenciados das licitantes classificadas. Tais lances verbais deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, de forma razoável, sendo que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada;
- **7.9.1** -O(A) Pregoeiro(a) convidará os credenciados das licitantes a apresentarem, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada com o maior preço, prosseguindo següencialmente, em ordem decrescente de valor;
- **7.9.1.1** A oferta de lances deverá ser efetuada pelo valor bruto para todos os licitantes;
- **7.9.1.2 -** Caso duas ou mais propostas dentre as inicialmente ordenadas para oferecer lances verbais apresentarem preços iguais, será realizado previamente sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances:
- **7.9.1.3 -** Caso as licitantes participantes do sorteio desistam de apresentar lance verbal para o item em questão, a classificação dar-se-á de acordo com o resultado do sorteio;
- **7.9.2** Caso não se realizem mais lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço por item, podendo registrar os menores preços de cada licitante classificado à etapa de lances, mesmo superiores ao menor preço final, devendo estes constarem em Ata da Sessão Pública para sanar eventuais problemas futuros e, se necessário for, a negociação;
- **7.9.3 -** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante da(s) rodada(s) posterior(es) de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva;
- **7.9.3.1 -** Caso não se realize nenhum lance verbal, será verificado a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação;
- **7.10 –** O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances, mas na fase de lances:
- **7.10.1 Para a Cota principal:** Caso o licitante que tenha proferido o lance mais bem classificado NÃO SEJA microempresa ou empresa de pequeno porte, serão consideradas com ele EMPATADAS, as propostas formuladas por microempresas e empresas de pequeno porte, cujos últimos lances sejam até 5% superiores ao melhor preço;
- **7.10.1.2 –** Será oportunizado ao licitante mais bem classificado entre os empatados, conforme o item 7.10.1, apresentar proposta inferior ao preço vencedor, situação que, uma vez concretizada, importará na adjudicação do objeto licitado em seu favor;
- **7.10.1.3** Na hipótese do licitante mais bem classificado entre os empatados não apresentar proposta inferior ao preço vencedor da etapa de lances, serão convocados, se houverem, remanescentes dentre os empatados, respeitada a ordem classificatória, para exercitarem o mesmo direito:

- **7.10.1.4** Caso não haja novas propostas pelos licitantes considerados empatados visando superar o preço originalmente ofertado pelo licitante vencedor da primeira etapa de lances, a este será adjudicado o objeto licitado;
- **7.10.2 Para a Cota reservada e/ou itens/lotes exclusivos:** Caso tenham <u>três</u> Micros ou Pequenas Empresas participando da disputa do(s) item(s), será declarada vencedora a licitante que tenha proferido o lance mais bem classificado e a esta será adjudicado o item licitado:
- **7.10.2.1 Porém**, caso <u>não</u> tenham <u>três</u> licitantes ME/EPP na disputa do(s) lote(s)/item(ns) todos os licitantes (ME/EPP, médias e grandes empresas) que tenham ofertado proposta para o(s) item(s) entram na disputa dos lances e consequentemente aplica-se o descrito no item 7.10.1 e seguintes;
- **7.10.3** Cabe ressaltar que não havendo vencedor para a cota reservada/exclusiva, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado, bem como se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a adjudicação de quaisquer das cotas deverá ocorrer pelo preço da que tenha sido menor.
- **7.11 -** Não poderá haver desistência de lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades e sanções constantes deste Edital e legislação vigente;
- 7.12 É vedada a oferta de lance visando empate com proposta de outra licitante;
- **7.13 -** O(A) Pregoeiro(a) poderá estipular parâmetros ou percentuais sobre os quais os lances verbais devem ser reduzidos, desde que aceito pelos participantes da etapa de lances, bem como o tempo de oferecimento de lances;
- **7.13.1 -** Durante etapa de lances, o(a) pregoeiro(a) poderá, a seu critério, alterar o decréscimo mínimo estipulado no item anterior, desde que aceito pelos participantes da etapa de lances.
- **7.14 -** Declarada encerrada a etapa competitiva (todos os participantes declinarem da formulação de lances) e classificadas as propostas, o Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao valor, decidindo motivadamente a respeito;
- **7.14.1 -**O(A) Pregoeiro(a), auxiliado(a) por sua Equipe de Apoio, poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução de preços;
- **7.14.2 -** Se a oferta não for aceitável, mesmo após a tentativa de negociação, o Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital;
- **7.15 -** O(A) Pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com o credenciado para que seja obtido preço melhor;
- **7.16 -** Encerrada a fase competitiva do Pregão e ordenadas as propostas, imediatamente será aberto pelo(a) Pregoeiro(a) o Envelope nº 2 Documentos de Habilitação da(s) licitante(s) vencedora(s).



#### VIII – DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 02

#### 8.1.2 - Regularidade Fiscal e Trabalhista

- **8.1.2.1 -** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (C.G.C/MF ou CNPJ);
- **8.1.2.2 -** Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal, a Dívida Ativa da União, bem como, a Seguridade Social, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, através de Certidão Unificada, conforme disposto no Decreto 8.302 de 04 de Setembro de 2014; Portaria MF nº 358, de 05 de Setembro de 2014 e Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1751 de 02 de Outubro de 2014, através da Certidão;
- **8.1.2.3 –** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante, expedido pela *Secretaria da Fazenda Estadual, ou outro órgão competente,* através da Certidão;
- **8.1.2.4 -** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante expedido pela *Secretaria de Finanças/Fazenda Municipal, ou outro órgão competente*, através da Certidão;
- **8.1.2.5 -** Prova de regularidade relativa ao *Fundo de Garantia por Tempo de Serviço* (*FGTS*) CRS;
- **8.1.2.6 –** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

#### 8.1.3 - Qualificação Técnica

- **8.1.3.1** Atestado emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão de atividade anterior, ou seja, que já forneceu o(s) item(ns), compatível com o objeto da presente licitação Atestado de Capacidade Técnica.
- **8.1.3.1.1** O(s) Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado do órgão (ou empresa) emissor devendo conter, no mínimo, as seguintes informações: 1) Razão Social, CNPJ e dados de contato do órgão (ou empresa) emissor; 2) Descrição do objeto contratado; 3) Prazo de execução (do contrato e/ou do trabalho). Estes dados poderão ser utilizados pela Prefeitura para comprovação das informações. As informações que não constarem dos respectivos atestados poderão ser complementadas por meio de declaração, em papel timbrado da empresa, ou mesmo cópia do instrumento de contrato e edital, se for o caso.
- **8.1.3.1.2 –** O Pregoeiro poderá solicitar, caso julgue necessário, todas as informações pertinentes à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s) fornecido(s), devendo a licitante apresentar, dentre outros documentos, cópia do contrato e/ou Ata que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi(ram) entregue(s) o(s) item(ns) ou prestado(s) o(s) serviço(s).

#### 8.1.4 - Qualificação Econômico-Financeira

**8.1.4.1 –** Certidão(ões) negativa(s) de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor ou pelos cartórios de registro de falência e concordata da sede da pessoa jurídica, ou de

execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física; para as empresas situadas no Estado de Santa Catarina segue aviso retirado no site do Tribunal de Justiça:

"ATENÇÃO: Considerando a implantação do sistema eproc no Poder Judiciário de Santa Catarina, a partir de 1º/4/2019, as certidões dos modelos "Cível" e "Falência, Concordata e Recuperação Judicial" deverão ser solicitadas tanto no sistema eproc quando no SAJ. As duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário não terão validade." Portanto deverão apresentar as duas certidões: uma a ser expedida no site: <a href="https://certeproc1g.tjsc.jus.br/">https://certeproc1g.tjsc.jus.br/</a> e a outra a ser expedida no site: <a href="https://cesaj.tjsc.jus.br/sco/abrirCadastro.do">https://cesaj.tjsc.jus.br/sco/abrirCadastro.do</a>.

**8.1.4.2**— Admitir-se-á empresas em situação de recuperação judicial, conforme entendimento recente do Superior Tribunal de Justiça — STJ (AREsp 309.867/ES), desde que demonstrem viabilidade econômica para a participação do certame.

#### 8.1.5 - Regularidade Social

**8.1.5.1 -** Declaração emitida pela Empresa atestando que atende ao inciso XXXIII, art. 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de quatorze anos, salvo condição de aprendiz) – modelo de uso facultativo – **Anexo III** do Edital.

#### IX - DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

- **9.1 –** Sendo considerada aceitável a proposta de preços da licitante que apresentou menor preço, o Pregoeiro procederá à abertura do Envelope nº 02 Da Habilitação da autora da proposta de menor preço, realizando a verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas neste Edital;
- **9.1.1 –** Após constatada a conformidade da documentação com as exigências contidas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto;
- **9.1.2** Em caso da licitante desatender às exigências habilita tórias, o Pregoeiro a inabilitará e examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem crescente de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora;
- **9.1.3 –** Os licitantes "microempresas" ou "empresas de pequeno porte" deverão apresentar, sob pena de desclassificação, toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente restrições;
- **9.1.3.1** –Caso a documentação apresentada por "microempresa" ou "empresa de pequeno porte" vencedora do certame contenha restrição fiscal, será dado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período a critério do Pregoeiro, para que tal licitante apresente a documentação de habilitação regular e se dê a adjudicação e homologação do pregão;
- **9.2 –** Será desconsiderada a documentação que contrarie os requisitos expressos neste edital e em seus anexos ou em desacordo com as formalidades prescritas, sendo a empresa inabilitada:
- **9.3 –** O Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, poderá aceitar a correção de eventuais falhas ou omissões na própria Sessão Pública, principalmente àquelas formais;



- **9.4** A apresentação do Certificado de Registro Cadastral (CRC) a que se refere o § 1º do art. 36 da Lei nº 8.666/93 e alterações, quando expedida pela Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos, pertinente ao objeto da licitação, substituem os itens 8.1.1 e 8.1.2;
- **9.4.1** A substituição aplica-se somente aos documentos que constem como válidos no Certificado de Cadastro de Fornecedores da Prefeitura de Governador Celso Ramos. A licitante deverá apresentar os documentos que constarem como vencidos, sob pena de ser inabilitada caso não apresente;
- **9.5** Os documentos exigidos no Capítulo VIII poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por membro da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos, bem como por Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio, ou através da publicação em órgão da imprensa oficial;
- **9.5.1** Quando a autenticação for realizada por membro da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos, ou por Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio, preferencialmente a licitante deverá se apresentar antes do horário limite para entrega dos envelopes com os documentos a serem autenticados e os respectivos originais. Não sendo possível a antecipação da licitante para autenticação dos documentos, podem os mesmos serem autenticados quando da abertura dos envelopes desde que o representante legal possua os respectivos documentos originais para serem conferidos;
- **9.6** Serão considerados os prazos de validade expressos nos documentos. Para os documentos que não apresentarem o prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias, com exceção do Atestado de Capacidade Técnica, subitem 8.1.3.1 do Capítulo VIII deste Edital em que não há prazo de validade a ser estipulado;
- **9.7** Os documentos deverão estar todos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz ou filial e referir-se ao local do domicílio ou sede da licitante;
- **9.8 –** O Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, após análise da documentação da empresa classificada para tal, fará anuncio de sua Habilitação ou Inabilitação;
- **9.9** O envelope de documentação deste Pregão que não for aberto ficará em poder do Pregoeiro pelo prazo de 30 (trinta) dias consecutivos, a partir da efetiva contratação da licitação, após o que ficará à disposição da licitante para retirada até o prazo de 05 (cinco) dias úteis, restando à Administração inutilizá-lo se não procurado;
- **9.9.1 –** Os envelopes com os documentos de habilitação das empresas que forem excluídas da fase competitiva do certame (lances verbais), permanecerão sob guarda do Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, até o final da Sessão, restando à Administração inutilizar os envelopes se não procurados no prazo de 30 (trinta) dias.

#### X – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

10.1 – Na sessão pública do Pregão será lavrada ata da Sessão Pública circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, das propostas escritas e verbais apresentadas na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para a habilitação e as licitantes com intenção de recorrer, sendo os motivos registrados em ata;



- **10.1.1** A ata da Sessão Pública circunstanciada deverá ser assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio presente e por todos os prepostos das licitantes presentes, através dos interessados ou representantes devidamente credenciados:
- **10.2 –** Iniciada a sessão pública do Pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo justo motivo assim caracterizado pelo Pregoeiro;
- **10.2.1** Verificando-se o adiamento da sessão pública do Pregão, o Pregoeiro poderá de imediato determinar nova data para continuação dos trabalhos, ficando intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes ou então posteriormente determinar uma nova data que deverá ser comunicada a todos os licitantes participantes pelos meios de comunicação (telefone, email entre outros) e também publicada no Mural Público da PMGCR;
- **10.2.2 –** Será lavrada ata da Sessão Pública a ser assinada por todos os presentes relatando todos os atos e fatos ocorridos até o momento da suspensão da sessão pública, inclusive os motivos do adiamento:
- **10.3 –** O Pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa ou analisar melhor as propostas/documentos do certame para o bom andamento dos trabalhos;

#### XI - DO REGISTRO DE PREÇOS

- **11.1** –A(s) ata(s) decorrente(s) do presente processo serão publicadas no Diário Oficial do Município de Governador Celso Ramos (DOM);
- **11.2 -** Os atos de homologação desta licitação serão de competência do Exmo. Sr. Prefeito Municipal;
- 11.3 -O prazo de validade da Ata de Registro de Preços (*Anexo VI*) será de 01 (um) ano, contado a partir da data de assinatura;
- **11.3.1 –** A PMGCR, órgão gerenciador deste Registro de Preços, não está obrigada a adquirir nenhum item registrado em Ata, sendo o fornecimento eventual e conforme a necessidade e/ou prioridade de cada secretaria solicitante;
- **11.3.2 -** Dentro do prazo de vigência do Registro de Preços, as licitantes que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas ao fornecimento, desde que obedecidas às condições deste Edital e da respectiva Ata de Registro de Precos:
- **11.4 -** A PMGCR convocará o licitante vencedor, por e-mail, telefone ou notificação via correio com aviso de recebimento, para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 05 (cinco) dias úteis, permitindo a prorrogação por igual período, a critério da Prefeitura;
- **11.4.1** A Ata de Registro de Preços será assinada pelo órgão gerenciador e pelos fornecedores cujos preços forem registrados. E, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terão efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas no presente instrumento licitatório;
- **11.4.2 -** A licitante que tiver seu preço registrado se obriga a manter, na assinatura da Ata de Registro de Preços e durante o prazo de vigência da mesma, todas as condições de habilitação exigidas no Capítulo VIII deste Edital;



- 11.4.3 No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não atender as condições de habilitação, não comparecer ou recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços, responderá na forma da legislação vigente, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, a PMGCR registrará os demais licitantes, respeitada a ordem de classificação;
- **11.4.4 -** Os fornecedores classificados, subsequentemente, se desejarem, poderão registrar os seus preços na Ata de Registro de Preços, desde que aceitem fornecer ao preço do detentor do preço registrado;
- **11.5** Durante a vigência do Registro de Preços, a Prefeitura de Governador Celso Ramos poderá convocar os detentores do preço registrado, obedecida obrigatoriamente à ordem de classificação, a cumprir as obrigações decorrentes da presente licitação e da Ata de Registro de Preços;
- **11.6** As aquisições que eventualmente forem feitas obedecerão à conveniência e às necessidades das Secretarias e será procedida preferencialmente pela emissão de Autorização de Fornecimento (AF) ou por documento equivalente;
- **11.6.1** A PMGCR encaminhará ao detentor do preço registrado a Autorização de Fornecimento (AF) via e-mail ou via correio com aviso de recebimento, devendo atender ao fornecimento no prazo e no local de entrega estabelecido;
- **11.7 -** A existência de preços registrados não obriga aos órgãos: gerenciador e participantes deste Registro de Preços a efetivar as aquisições que dele poderão advir e também lhes ficam facultada a adoção de outros meios para a contratação do fornecimento pretendido, respeitado a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao detentor do Preço Registrado a preferência em igualdade de condições;
- **11.7.1** O exercício de preferência previsto no item anterior dar-se-á caso os órgãos participantes deste Registro de Preços optem por contratar o fornecimento através de licitação específica e o preço encontrado for igual ou superior ao registrado;

#### XII - DO PAGAMENTO

- **12.1 -** A PMGCR efetuará o pagamento em 30 (trinta) dias após o recebimento da Autorização de Fornecimento com a respectiva Nota Fiscal ou documento legalmente equivalente, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste edital;
- **12.1.1 -** Caso o vencimento do prazo de pagamento da Nota Fiscal ocorra fora do calendário semanal ou de expediente bancário, o pagamento será efetuado na próxima data do calendário, imediatamente posterior ao vencimento, não incidindo qualquer compensação financeira neste período;
- **12.1.2 -** O fornecedor ou prestador de serviços ao Estado que optar por receber seu pagamento em outras instituições que não seja o BANCO DO BRASIL, ficará responsável pelo custo da tarifa bancária referente à respectiva transferência de valores entre bancos, uma vez que os pagamentos efetuados pelo Estado são efetuados prioritariamente pelo BANCO DO BRASIL.
- **12.2 -** A fornecedora deverá apresentar, obrigatoriamente, juntamente com a Nota Fiscal, a Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Municipal, sede ou domicílio da contratada, demonstrando sua regularidade;



- **12.3 -** A empresa deverá mencionar na respectiva Nota Fiscal informações sobre o produto, tais como: a MARCA sob o qual o mesmo é comercializado, Fabricante, e o prazo de validade do produto. Além de mencionar o número do Contrato, o número da Licitação, do Processo Administrativo e/ou Autorização de Fornecimento.
- **12.4 -** Também será obrigatório que a empresa mencione na Nota Fiscal os seguintes dados bancários para pagamento: número do banco, número da agência com dígito, número da conta corrente com dígito.

#### XIII – DO PRAZO E DA ENTREGA

- **13.1** A entrega dos itens será nos termos da requisição da **Secretaria solicitante**, e deverá ser no(s) local(is) indicados pela mesma, conforme especificações e condições estabelecidas nos anexos deste edital.
- **13.2** O prazo de entrega deverá ser de até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento da Autorização de Fornecimento ou documento equivalente, para as empresas situadas no Estado de Santa Catarina e o prazo de até 08(oito) dias úteis para as demais regiões do país. O prazo poderá ser prorrogado desde que a justificado e que a justificativa seja aceita pelo servidor solicitante.

#### XIV - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- **14.1** A empresa vencedora ficará obrigada a trocar/refazer, às suas expensas, o produto/serviço que for recusado por motivo justo, como por exemplo: apresentar-se danificado, com prazo de validade vencido, ou que estiver em desacordo com o disposto neste edital e seus anexos entre outros;
- **14.2 -** Expedida a Autorização de fornecimento e/ou Executado o Contrato, o recebimento de seu objeto ficará condicionado a observância das normas contidas no art. 40, inciso XVI, c/c o art. 73 inciso II, "a" e "b", da Lei 8.666/93 e alterações, sendo que a conferência e o recebimento ficarão sob as responsabilidades de Servidor e/ou Comissão designado(s) para o Recebimento, podendo ser:
  - a) Em caráter provisório, no ato da entrega dos objetos licitados, ocasião em que será verificada quantidade e condição aparente dos materiais, acompanhada da assinatura dos servidores designados para esse fim, em canhoto de fatura/nota fiscal;
  - b) Definitivamente, em até 02 (dois) dias úteis a contar do recebimento provisório, ocasião em que será verificada a adequação dos itens adquiridos pelos servidores designados para esse fim.

#### XV – DA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- **15.1 -** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente e a qualquer tempo, tornar-se superior ao praticado no mercado e/ou em outros órgãos da Administração Pública, a Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos, órgão gerenciador, deverá:
- a) Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.



- **15.2 -** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor detentor do preço registrado, desde que comunicado **anteriormente à emissão da Autorização de Fornecimento**, mediante requerimento devidamente comprovado e fundamentado, não puder cumprir o compromisso, a Prefeitura Municipal poderá, mediante criteriosa análise:
- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados e, ainda, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) Analisar a documentação comprobatória e conceder o reequilíbrio econômico financeiro do(s) item(ns) da Ata, caso em que será elaborado o apostilamento, visando assim também a celeridade da aquisição;
- b) Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;
- **15.3 -** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa, ou revogação do lote e/ou item da Ata de Registro de Preços.

#### XVI – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

- **16.1 -** O fornecedor terá seu registro de preço cancelado quando:
- a) Não cumprir as exigências do Ato Convocatório e/ou Ata de Registro de Preços;
- b) Não formalizar e/ou cumprir a nota de empenho ou instrumento equivalente, decorrente do registro de preços e/ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) Der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;
- d) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
- e) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- **16.2 -** O cancelamento do registro, nas alíneas citadas no item anterior, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador;
- **16.3 -** O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, mediante abertura de processo administrativo, devidamente fundamentado, comprovando fato superveniente, caso fortuito ou força maior, ou ocorrência de Fato do Príncipe;
- **16.3.1 -** O participante fica obrigado a manter o Registro pelo prazo de 12 (doze) meses, salvo as condições estabelecidas no item anterior, após analisadas e julgadas;
- **16.4 -** A comunicação do cancelamento de preço registrado, nos casos previstos nas alíneas do item 16.1, será pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento (protocolo), juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao registro de preços;
- **16.5 -** No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina (DOM), por 02 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação;
- **16.6 -** A solicitação do fornecedor para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das



penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não sejam aceitas as razões do pedido.

#### XVII -DAS AMOSTRAS

- 17.1- Após a declaração de classificação, as licitantes vencedoras, ofertantes do menor preço, para todos os itens que constar nas propostas, deverão apresentar amostra e se solicitar na especificação laudos/certificação para cada produto (item) no qual foi vencedora, em quantidade suficiente para análise/testes/vertificação, devidamente identificada com o número do Pregão, razão social da licitante e indicação da marca/fabricante, peso embalagem, sabor do produto conforme o caso, e os documentos técnicos constantes nas especificações técnicas de cada produto ,para efeito da verificação das exigências pertinentes ao objeto deste Pregão, nos termos do especificado no Anexo I, devendo ser apresentadas até 5 (cinco) dias úteis após a solicitação para as empresas situadas no Estado de Santa Catarina e o prazo de até 8(oito) dias úteis para as demais regiões do país a partir da solicitação na Secretaria de Educação, situada a Avenida Papenborg, Bairro Areias de Baixo.
- **17.2 -** Os referidos itens serão avaliados até a homologação do processo, sendo que após este prazo será feita a devolução aos licitantes.
- **17.3** A licitante vencedora ficará restrita a fornecer os itens de qualidade equivalente aos apresentados nas amostras e aprovados pela Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos.
- **17.4** -Após laudo aprovando os itens apresentados nas amostras, será homologado o objeto da licitação à(s) licitante(s) vencedora(s).
- **17.5 -** Na eventualidade da amostra ser reprovada, nos termos do laudo devidamente firmado por servidor e/ou comissão designada para esse fim, a empresa decairá do direito de contratar, sendo desclassificada do certame, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- **17.5.1** Na hipótese de desclassificação, a Prefeitura Municipal convocará as empresas remanescentes, de acordo com a ordem de classificação obtida no pregão;
- **17.6 -** As amostras de que tratam os subitens anteriores não constituem parte dos quantitativos totais solicitados.

#### XVIII - DAS IMPUGNAÇÕES, PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E RECURSOS

- **18.1** -Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital apontando as falhas ou irregularidades que o viciou, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil, que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso;
- **18.1.1 -** A ausência de resposta da Administração à impugnação apresentada, não impedirá a licitante de participar da abertura desta licitação, sendo esta respondida, posteriormente, na hipótese da impugnação não prejudicar as propostas;
- **18.2 -** Até o 2º (segundo) dia útil, antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ao ato convocatório;



- **18.2.1 -** Quaisquer dúvidas sobre o presente edital deverão ser objeto de consulta ao Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de GCR, via correio, e-mail ou através do protocolo no setor:
- **18.2.2-** As dúvidas encaminhadas eletronicamente deverão ser endereçadas exclusivamente para o endereço: <u>licitacaogovernadorcelsoramos@gmail.com</u>, devendo constar a identificação da empresa com a razão social, endereço completo e CNPJ e/ou cidadão solicitante;
- **18.2.3** Os esclarecimentos/erratas/retificação ao edital, serão publicados no site da Prefeitura Municipal de GCR e no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina (DOM/SC);
- **18.2.4 -** A perfeita compreensão do edital se dá somente mediante leitura atenta do conteúdo de todas as suas páginas, pois os dispositivos nela contido se complementam a fim de definirem as regras do certame. Portanto, recomenda-se aos interessados em participar da presente licitação, antes de oferecer qualquer pedido de esclarecimento, efetuar uma leitura completa do edital e procurar esclarecer suas dúvidas em um único documento, se for possível, evitando transtornos ao certame;
- **18.3 -** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será o mesmo alterado, e dependendo do caso, designada nova data para a realização do certame, observando-se os prazos, no caso de alteração do teor das propostas técnicas e de preços;
- **18.4** Ao final da sessão, a licitante que desejar recorrer contra decisões do(a) Pregoeiro(a) deverá manifestar imediata e motivadamente tal intenção, com o devido registro em ata, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhe assegurada vista dos autos;
- **18.5 -** Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela licitante;
- **18.6 -** A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso;
- 18.7 Os recursos contra decisões do(a) Pregoeiro(a) não terão efeito suspensivo;
- **18.8 -** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento:
- **18.9 -** O recurso deverá ser interposto mediante petição datilografada ou impressa através de processamento eletrônico de dados, devidamente arrazoada subscrita pelo representante legal ou preposto da recorrente;
- **18.10 -** O recurso deverá ser entregue no setor de Licitação, podendo, dentro do prazo, ser encaminhado por e-mail:
- **18.10.1** À parte que interpuser recurso por meio de e-mail deverá providenciar a juntada da via original nos respectivos autos, no prazo de máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a interposição sob pena do não conhecimento deste;
- **18.11 -** O recurso será recebido pelo(a) Pregoeiro(a) e será processado conforme determina as Lei 10.520/02 e posteriores e a Lei 8666/93;



- **18.12 -** Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora com posterior homologação;
- **18.13 -** Os autos do procedimento permanecerão com vista franqueada aos interessados, na sede da Prefeitura Municipal;
- **18.14 -** A ocorrência de recursos de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento de execução do certame, a autoridade competente poderá, assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida em lei.

#### XIX – DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

- **19.1 -** As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do contrato estão sujeitas às seguintes sanções:
- a) advertência:
- b) multa;
- c) suspensão temporária, não superior a 5 (cinco) anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2 (dois) anos para as demais modalidades, aplicada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida; e
- d) declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública;
- **19.2 -** A advertência será emitida pela Administração, quando o contratado descumprir qualquer obrigação;
- **19.3 -** A multa será imposta à contratada pelo atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir:
- a) 0,33 % (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove, nove por cento);
- b) 10 % (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculado sobre a parte inadimplente;
- c) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;
- **19.3.1-** O valor da multa e/ou custas de depósito será deduzido dos créditos ou garantias da empresa, ou cobrado administrativa ou judicialmente;
- **19.3.2 -** Sempre que a multa ultrapassar os créditos da contratada e/ou garantias, o valor excedente será encaminhado à cobranca extrajudicial ou judicial:
- **19.3.3 -** O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço;
- 19.3.4 A multa será aplicada quando o atraso for superior a cinco dias;
- 19.3.5 A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;
- **19.4 -** A suspensão impossibilitará a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos, de acordo com os prazos a seguir:
- a) por até 30 (trinta) dias, quando aplicada a pena de advertência emitida pela Administração e a empresa permanecer inadimplente;



- b) por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
- c) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
- d) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
- e) por até 12 (doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
- f) por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
- g) por até 5 (cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
- h) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior.
- **19.4.1 -** A penalidade de suspensão aplicada pela Administração, publicada no Diário Oficial do Município, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos;
- **19.4.2-** A suspensão do direito de licitar poderá ser ampliada até o dobro, em caso de reincidência;
- **19.5 -** A declaração de inidoneidade será aplicada pela Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos;
- **19.5.1** A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;
- **19.5.2 -** A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;
- **19.6** As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por quaisquer outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos, estarão sujeitas às seguintes penalidades:
- a) suspensão temporária do Certificado de Cadastro de Fornecedores CCF ou da obtenção do registro, por até 5 (cinco) anos na modalidade de pregão e até 2 (dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos; e
- b) declaração de inidoneidade, nos termos do artigo anterior.
- **19.7 -** As sanções previstas neste edital poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que:
- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e
- b) tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- **19.8 -** Compete à Comissão de Licitação ou ao Pregoeiro a indicação das penalidades previstas neste Regulamento, cuja aplicação dependerá da homologação da autoridade competente do órgão ou entidade;

- **19.9 -** É facultado à interessada interpor recurso contra a aplicação das penalidades previstas neste edital, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, que será dirigido à autoridade competente do órgão ou entidade;
- **19.10 -** As penalidades aplicadas serão registradas na Prefeitura Municipal, no Cadastro Geral de Fornecedores do Município;
- **19.10.1 -** Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos, para registro.

#### XX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **20.1 -** Fazem parte integrante deste edital de Licitação:
  - Anexo I Detalhamento do objeto;
  - Anexo II Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;
  - Anexo II.A Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação para Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, com restrição;
  - Anexo III Declaração de que a licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
  - Anexo IV Modelo de Declaração Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte
  - Anexo V Modelo de Apresentação das Propostas;
  - Anexo VI Minuta de Ata de Registro de Preços;
- **20.2.**A Prefeitura Municipal de GCR reserva-se ao direito de anular seus próprios atos, quando eivados de vícios que os tornam ilegais, porque deles não se originam direitos; ou revogá-los, por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos, e ressalvada, em todos os casos, a apreciação judicial (Supremo Tribunal Federal STF, Súmula nº 473);
- **20.3.** No caso de não haver expediente para a data fixada para a entrega e abertura dos envelopes contendo os documentos de habilitação e/ou propostas, a sessão pública realizarse-á às 14 (quatorze) horas do primeiro dia útil, após a data anteriormente marcada;
- **20.3.1.** Caso algum órgão expedidor de documento exigido nesta licitação se encontre em greve ou paralisação, se a licitante não possuir documento com prazo de validade vigente, deverá apresentar o documento vencido, juntamente com a comprovação de que o órgão expedidor se encontra em greve através de: cópia de matéria e/ou reportagem em jornais ou revistas e/ou declaração do próprio órgão expedidor;
- **20.4.** Caso a empresa licitante seja isenta de algum documento exigido no presente edital, deve a mesma fazer prova, dentro do envelope da fase correspondente à exigência, através de declaração do órgão expedidor do aludido documento;
- **20.5.** Os documentos exigidos no presente Edital poderão ser extraídos através dos Sites dos Órgãos Competentes (Internet), estando sujeitos a comprovação e confirmação junto ao Site do Órgão Competente, salvo disposição em contrário;
- **20.6.**O(A) Pregoeiro(a), auxiliado(a) por sua Equipe de Apoio, no interesse público, poderá relevar omissões puramente formais, desde que não seja infringido o princípio da vinculação ao instrumento convocatório;



- **20.7.** A Prefeitura Municipal de GCR, na forma do disposto no § 3º do art. 43, da Lei nº 8.666/93 e alterações, reserva-se no direito de promover qualquer diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo relativo a esta licitação;
- **20.8.** Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos à presente licitação;
- **20.9.**O(A) Pregoeiro(a), auxiliado(a) por sua Equipe de Apoio, poderá solicitar parecer técnico interno ou externo em qualquer fase da presente licitação;
- **20.10.** O julgamento e a classificação das propostas são atos exclusivos do(a) Pregoeiro(a), auxiliado(a) por sua Equipe de Apoio, que se reserva ao direito de desclassificar as propostas em desacordo com este edital ou ainda que se revelarem manifestamente inexequíveis.

Governador Celso Ramos/SC, 27 de março de 2023.

RAFAEL VANDO COSTA Secretário de Administração Adjunto



#### **ANEXO I**

#### **DETALHAMENTO DO OBJETO**

#### **ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

#### **COTA PRINCIPAL**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO R\$
01	Carne congelada coxão mole em bife: com aproximadamente 150 g, Características Técnicas: Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ser armazenada à temperatura de-18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Apresentação: em iscas medindo aproximadamente 2,5 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar certificado de inspeção estadual ou federal, registro de rótulo do corte e apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por	1875	KG	48,13



	I	T		1
	laboratório que deverá estar habilitado			
	pela ANVISA ou com credenciamento			
	junto ao mapa ou INMETRO com as			
	análises que seguem; físico-química;			
	amônia, gordura total, reação de gás			
	sulfídrico, potencial hidrogênio (ph),			
	cinzas insolúveis em hcl a 10%.			
	Microscopia; matéria estranha			
	macroscópica (insetos vivos ou mortos,			
	, , ,			
	cortantes prejudiciais à saúde humana).			
	Matéria estranha microscópica (insetos e			
	seus fragmentos, pelos de roedor, larvas			
	e parasitos prejudiciais à saúde humana).			
	Microbiologia; contagem de coliformes a			
	45° c, pesquisa de salmonella sp,			
	contagem de estafilococos coagulase			
	positiva. Validade do laudo 180 dias.			
	Apresentar amostra em conformidade			
	com o capitulo XVII.			
	Carne moída - carne bovina de músculo			
	moída congelada, sem osso, limpa, sem			
	tendões, sem pele e sem gordura. Cor			
	vermelha sem manchas esverdeadas e			
	odor característico. Produto deve seguir a			
	legislação vigente, embalada à vácuo, em			
	pacotes de 01 (um) Kg, embalagens			
	plásticas, transparentes, resistentes ao			
	•			
	transporte, devidamente identificadas			
	com etiquetas de acordo com a			
	Legislação Vigente e especificação de			
	prazo de validade de no mínimo 3 meses			
	a partir da entrega. A licitante vencedora			
	junto à amostra deverá apresentar			
	1 *			
	certificado de inspeção estadual ou			
	federal, registro de rótulo do corte e			
02	apresentar laudos técnicos, em original	4125	KG	39,96
	ou fotocópia autenticada, emitido por			,
	laboratório que deverá estar habilitado			
	pela ANVISA ou com credenciamento			
	•			
	junto ao mapa ou INMETRO com as			
	análises que seguem; físico-química;			
	amônia, gordura total, reação de gás			
	sulfídrico, potencial hidrogênio (ph),			
	cinzas insolúveis em hcl a 10%.			
	Microscopia; matéria estranha			
	•			
	macroscópica (insetos vivos ou mortos,			
	objetos rígidos pontiagudos e/ou			
	cortantes prejudiciais à saúde humana).			
	Matéria estranha microscópica (insetos e			
	seus fragmentos, elos de roedor, larvas e			
	parasitos prejudiciais à saúde humana),			
	tecidos inferiores. Contagem de			
	l e			
	coliformes a 45° c, pesquisa de			



03	salmonella sp, contagem de estafilococos coagulase positiva. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.  Corte congelado bovino em cubos – carne bovina músculo em cubos, congelada, sem osso, limpa, sem tendões, sem pele e sem gordura. Embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) Kg, embalagens plásticas, transparentes, resistentes ao transporte, devidamente identificadas com etiquetas de acordo com a Legislação Vigente e especificação de prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar certificado de inspeção estadual ou federal, registro de rótulo do corte e apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; amônia, gordura total, reação de gás sulfídrico, potencial hidrogênio (ph), cinzas insolúveis em hcl a 10%. Microscopia; matéria estranha macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana). Matéria estranha microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana). Microbiologia; contagem de coliformes a 45º c, pesquisa de salmonella sp, contagem de estafilococos coagulase positiva. Validade do laudo 180 dias.	4125	KG	42,60
	Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.			
04	Peito de frango congelado sem osso - de 1º qualidade; peito sem ossos e sem pele; partes inteiras; sem tempero; congelada; com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico de polietileno, fechado por solda térmica; atóxico; resistente, constando lote validade e quantidade do produto; embalagem pesando aproximadamente 1 (um) kg. Certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação máximo de 30 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado. A	4125	KG	20,70



	licitante vencedora junto à amostra			
	deverá apresentar laudos técnicos, em			
	original ou fotocópia autenticada, emitido			
	por laboratório que deverá estar			
	habilitado pela ANVISA ou com			
	credenciamento junto ao mapa ou			
	INMETRO com as análises que seguem;			
	físico-química; amônia, reação de gás			
	sulfídrico, potencial hidrogiônico (ph).			
	Microscopia; matéria estranha			
	macroscópica (insetos vivos ou mortos,			
	objetos rígidos pontiagudos e/ou			
	cortantes prejudiciais à saúde humana).			
	Matéria estranha microscópica (insetos e			
	seus fragmentos, elos de roedor, larvas e			
	parasitos prejudiciais à saúde humana).			
	Microbiologia; contagem de coliformes a			
	45°c. Validade do laudo 180 dias.			
	Apresentar amostra em conformidade			
	com o capitulo XVII.			
	Sobrecoxa de Frango Desossada -			
	Características Técnicas: Sobrecoxa de			
	frango, sem osso e sem pele, congelada.			
	Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens,			
	perfurações, coágulos e queimaduras por			
	congelamento. Deverão ser			
	transportados de acordo com as normas			
	da Vigilância Sanitária. Embalagem:			
	Deve estar intacta. O produto deve estar			
	acondicionado em sacos de polietileno			
	leitoso ou transparente, com conteúdo de			
	1 kg, dentro de caixas de papelão. Na			
	embalagem deve constar: peso, data de			
	fabricação, carimbo de inspeção estadual			
	ou federal e procedência da carne. A			
05	licitante vencedora junto à amostra	2625	KG	24,64
	deverá apresentar laudos técnicos, em			·
	original ou fotocópia autenticada, emitido			
	por laboratório que deverá estar			
	habilitado pela ANVISA ou com			
	credenciamento junto ao mapa ou			
	INMETRO com as análises que seguem; físico-química; amônia, reação de gás			
	sulfídrico, potencial hidrogiônico (PH).			
	Microscopia; matéria estranha			
	macroscópica (insetos vivos ou mortos,			
	objetos rígidos pontiagudos e/ou			
	cortantes prejudiciais à saúde humana).			
	Matéria estranha microscópica (insetos e			
	seus fragmentos, elos de roedor, larvas e			
	parasitos prejudiciais à saúde humana).			
	Microbiologia; contagem de coliformes a			
	45°c. Validade do laudo 180 dias.			



	Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.			
06	Empanado de Tilápia - Ingredientes: pedaços de tilapia, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de milho, sal, derivados de milho, açúcar, especiarias óleo de algodão, fermento químico bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio. Contem Glúten. Deverá ser embalado em sacos plásticos fechados com termo seladora elétrica e colocados em caixa de papelão devidamente rotulados conforme aprovação perante ao ministério da agricultura. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar registro no SIF/SIE e apresentar ficha técnica e laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-químico, microscópico, microbiológico e rotulagem. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.	22.500	UNIDADE	7,00
07	Filé de Tilápia - Características Técnicas: filé d e tilápia sem pele, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar sim ou sif, laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; microscopia; microbiologia. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.	1500	KG	54,35
08	Queijo Mussarela – fatiado, produto derivado lácteo, produzido com leite pasteurizado integral, cultura láctea, cloreto de cálcio, sal e coagulantes.	6500	PACOTE	16,45

	Órgão Competente (SIE ou SIF ou SIM). Embalagem de 250 g, plástica, à vácuo, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora juntamente com a amostra. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.			
09	Pão doce - peso de 50g por unidade. Embalagem plástica com etiqueta, constando data de fabricação (que deve ser do mesmo dia da entrega) e data de validade, de no máximo 2 dias. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; microscopia; microbiologia. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.	75.000	UNIDADE	1,65
10	Pão francês - peso de 50g por unidade. Embalagem plástica com etiqueta, constando data de fabricação (que deve ser do mesmo dia da entrega) e data de validade, de no máximo 2 dias. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; microscopia; microbiologia. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.	120.000	UNIDADE	1,71

### COTA RESERVADA ATÉ 25% ME/EPP/MEI (Obs: Exceção prevista no item 7.10.2.1 do Edital)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO R\$
11	Carne congelada coxão mole em bife: com aproximadamente 150 g,	1875	KG	625



Características Técnicas: Carne derivada machos de espécie bovina. provenientes de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ser armazenada à temperatura de -(dezoito graus centíarados negativos) ou inferior. Apresentação: em iscas medindo aproximadamente 2,5 cm de comprimento. Embalagem primária: a vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico. transparente. termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes de devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar certificado de inspeção estadual ou federal, registro de rótulo do corte e apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; amônia, gordura total, reação de gás sulfídrico, potencial hidrogênio (ph), cinzas insolúveis em hcl a 10%. Microscopia; matéria estranha macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana). Matéria estranha microscópica (insetos e seus fragmentos, pelos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana). Microbiologia; contagem de coliformes a 45° c, pesquisa de salmonella sp, contagem de estafilococos coagulase positiva. Validade do laudo 180 dias.



	Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.			
12	Carne moída - carne bovina de músculo moída congelada, sem osso, limpa, sem tendões, sem pele e sem gordura. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente, embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) Kg, embalagens plásticas, transparentes, resistentes ao transporte, devidamente identificadas com etiquetas de acordo com a Legislação Vigente e especificação de prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar certificado de inspeção estadual ou federal, registro de rótulo do corte e apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; amônia, gordura total, reação de gás sulfídrico, potencial hidrogênio (ph), cinzas insolúveis em hcl a 10%. Microscopia; matéria estranha macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana). Matéria estranha microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana), tecidos inferiores. Contagem de coliformes a 45º c, pesquisa de salmonella sp, contagem de estafilococos coagulase positiva. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.	1375	KG	39,96
13	Corte congelado bovino em cubos – carne bovina músculo em cubos, congelada, sem osso, limpa, sem tendões, sem pele e sem gordura. Embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) Kg, embalagens plásticas, transparentes, resistentes ao transporte, devidamente identificadas com etiquetas de acordo com a Legislação Vigente e especificação de prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar certificado de inspeção	1375	KG	42,60



	cotodual ou fodoral registre de rétule de			
	estadual ou federal, registro de rótulo do			
	corte e apresentar laudos técnicos, em			
	original ou fotocópia autenticada, emitido			
	por laboratório que deverá estar			
	habilitado pela ANVISA ou com			
	credenciamento junto ao mapa ou			
	INMETRO com as análises que seguem;			
	físico-química; amônia, gordura total,			
	reação de gás sulfídrico, potencial			
	hidrogênio (ph), cinzas insolúveis em hcl			
	a 10%. Microscopia; matéria estranha			
	macroscópica (insetos vivos ou mortos,			
	objetos rígidos pontiagudos e/ou			
	cortantes prejudiciais à saúde humana).			
	Matéria estranha microscópica (insetos e			
	seus fragmentos, elos de roedor, larvas e			
	parasitos prejudiciais à saúde humana).			
	Microbiologia; contagem de coliformes a			
	45° c, pesquisa de salmonella sp,			
	contagem de estafilococos coagulase			
	positiva. Validade do laudo 180 dias.			
	Apresentar amostra em conformidade			
	com o capitulo XVII.			
	Peito de frango congelado sem osso -			
	de 1º qualidade; peito sem ossos e sem			
	pele; partes inteiras; sem tempero;			
	congelada; com aspecto, cor, odor e			
	sabor característico; sem manchas e			
	parasitas; acondicionado em saco			
	plástico de polietileno, fechado por solda			
	térmica; atóxico; resistente, constando			
	lote validade e quantidade do produto;			
	embalagem pesando aproximadamente 1			
	(um) kg. Certificado de inspeção federal			
	(SIF) ou estadual (SIE). Fabricação			
	máximo de 30 dias. Deverá ser			
	transportado em veículo refrigerado. A			
	licitante vencedora junto à amostra			
14	deverá apresentar laudos técnicos, em	1375	KG	20,70
	original ou fotocópia autenticada, emitido			
	por laboratório que deverá estar			
	habilitado pela ANVISA ou com			
	credenciamento junto ao mapa ou			
	INMETRO com as análises que seguem;			
	físico-química; amônia, reação de gás			
	sulfídrico, potencial hidrogiônico (ph).			
	Microscopia; matéria estranha			
	macroscópica (insetos vivos ou mortos,			
	objetos rígidos pontiagudos e/ou			
	cortantes prejudiciais à saúde humana).			
	Matéria estranha microscópica (insetos e			
	seus fragmentos, elos de roedor, larvas e			
	parasitos prejudiciais à saúde humana).			
	Microbiologia; contagem de coliformes a			
	I micropiologia, contagent de comontes a			



	45°c. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade			
15	Sobrecoxa de Frango Desossada - Características Técnicas: Sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, congelada. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; amônia, reação de gás sulfídrico, potencial hidrogiônico (PH). Microscopia; matéria estranha macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana). Matéria estranha microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana). Microbiologia; contagem de coliformes a 45°c. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.	875	KG	24,64
16	Empanado de Tilápia - Ingredientes: pedaços de tilapia, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de milho, sal, derivados de milho, açúcar, especiarias óleo de algodão, fermento químico bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio. Contem Glúten. Deverá ser embalado em sacos plásticos fechados com termo seladora elétrica e colocados em caixa de papelão devidamente rotulados conforme aprovação perante ao ministério da agricultura. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar registro no SIF/SIE e apresentar ficha técnica e	7500	UNIDADE	7,00



	laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-químico, microscópico, microbiológico e rotulagem. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.			
17	Filé de Tilápia - Características Técnicas: filé d e tilápia sem pele, de origem de cativeiro, criação tanque, congelamento IQF Embalagem: O produto deve estar acondicionado em saco transparente, com conteúdo de 1 kg, dentro de caixas de papelão. Na embalagem deve constar: peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar sim ou sif, laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; microscopia; microbiologia. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.	500	KG	54,35
18	Queijo Mussarela – fatiado, produto derivado lácteo, produzido com leite pasteurizado integral, cultura láctea, cloreto de cálcio, sal e coagulantes. Órgão Competente (SIE ou SIF ou SIM). Embalagem de 250 g, plástica, à vácuo, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora juntamente com a amostra. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.	1625	PACOTE	16,45
19	Pão doce - peso de 50g por unidade. Embalagem plástica com etiqueta, constando data de fabricação (que deve ser do mesmo dia da entrega) e data de validade, de no máximo 2 dias. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar laudos técnicos, em original	25.000	UNIDADE	1,65

	ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; microscopia; microbiologia. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.			
20	Pão francês - peso de 50g por unidade. Embalagem plástica com etiqueta, constando data de fabricação (que deve ser do mesmo dia da entrega) e data de validade, de no máximo 2 dias. A licitante vencedora junto à amostra deverá apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; microscopia; microbiologia. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra em conformidade com o capitulo XVII.	30.000	UNIDADE	1,71

### <u>COTA EXCLUSIVA ME/EPP/MEI</u> (Obs: Exceção prevista no item 7.10.2.1 do Edital)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO R\$
21	<b>Açafrão em pó</b> – acondicionado em embalagem plástica de 100g contendo data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	800	PACOTE	6,50
22	Achocolatado com malte e ovos - Ingredientes: Açúcar orgânico, fibra solúvel, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A) e minerais (Cálcio, Ferro e Zinco). Embalagem aluminizada contendo 1kg do produto com rotulagem completa de acordo com a legislação vigente. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	800	KG	34,69
23	Achocolatado diet - em pó solúvel deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade, tendo aparência pó fino homogêneo, cor	100	LATA	23,16



	marrom, odor característico. Ingrediente: cacau, lecitina de soja, maltodextrina, com edulcorantes naturais, Glicosídeos de Steviol, embalagem de 210 g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.			
24	Açúcar mascavo - de primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente e resistente, com 1 kg, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, livre de parasitos e de detritos animais ou vegetais, produto legalizado na Vigilância Sanitária, informações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote estampados na embalagem e especificações do produto. Apresentar amostra.	4500	KG	14,82
25	Açúcar demerara tipo 1 - Produto processado da cana-de-açúcar, em forma cristalizada, de grãos uniformes e amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Odor característico. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas, de 1 kg cada pacote, de polietileno leitoso, hermeticamente selado. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	4500	KG	8,51
26	Adoçante dietético líquido - Adoçante dietético líquido, à base de stévia, com edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, frasco de 100 ml, contendo data de fabricação e data de validade. Apresentar amostra.	50	UNIDADE	14,66
27	Amido de milho - fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: saco de polietileno transparente ou de papel branco, acondicionado em caixas de papel cartão fechada com capacidade para 500g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	350	UNIDADE	9,95
28	Arroz agulhinha tipo 1 - branco, classe: longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes e percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), sem pontos pretos devido ao rebrote. A	800	KG	6,03



		I		
	embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; microbiologia, contagem de bolores e leveduras, contagem de escherichia coli, pesquisa de salmonella spp (vidas® salmonella; físico-química, peso líquido, umidade e voláteis; sensorial, aspecto, cor, odor, sabor; microscopia, ovos de insetos, matéria estranha macroscópica, matéria estranha microscópica; rotulagem / embalagem, avaliação da embalagem, rótulo. Validade do laudo 180 dias.			
29	Arroz Amarelo Parboilizado - tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com 1Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; microbiologia, contagem de bolores e leveduras, contagem de escherichia coli, pesquisa de salmonella spp (vidas® salmonella; físico-química, peso líquido, umidade e voláteis; sensorial, aspecto, cor, odor, sabor; microscopia, ovos de insetos, matéria estranha macroscópica; matéria estranha microscópica; rotulagem / embalagem, avaliação da	3500	KG	5,76



	embalagem, rótulo. Validade do laudo 180 dias.			
30	Arroz integral - de primeira qualidade, constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com 1Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; microbiologia, contagem de bolores e leveduras, contagem de escherichia coli, pesquisa de salmonella spp (vidas® salmonella; físico-química, peso líquido, umidade e voláteis; sensorial, aspecto, cor, odor, sabor; microscopia, ovos de insetos, matéria estranha macroscópica; rotulagem / embalagem, avaliação da embalagem, rótulo. Validade do laudo 180 dias.	2500	KG	7,15
31	Azeite de Oliva Extra Virgem - com acidez máxima de 0,5% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	1200	UNIDADE	24,91
32	Biscoito diet - biscoito integral sem açúcar com adoçantes naturais (sorbitol, isomalte e esteviosídeo), sem conservantes, farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (palma, milho ou soja), farinha de milho, maltodextrina, fibra solúvel, amido de milho, coco desidratado. Sabores sortidos. Embalagens de 150g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	300	PACOTE	12,83
33	<b>Biscoito integral</b> - Biscoito salgado integral 0% de gordura trans à base de: farinha de trigo integral enriquecida com	1500	PACOTE	8,49



	ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, extrato de malte, sal, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja, isento de açúcar em embalagem com aproximadamente 400g, conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.			
34	Biscoito sem glúten e sem lactose (sabores diversos) - Ingredientes: fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LACTOSE, gordura vegetal hidrolisada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem primária: polipropileno de no mínimo 150 g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	500	PACOTE	12,80
35	Biscoito Salgado - tipo Cream Cracker, contendo farinha de trigo, açúcar, sal, malte ou extrato de malte. Deverá conter glúten, não sortidas. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Sendo rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem com dupla proteção 400g, conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; microbiologia; contagem presuntiva de bacillus cereus, contagem de escherichia coli, contagem de estafilococos coagulase positiva, pesquisa de salmonella spp (vidas® salmonella. físico-química; peso líquido. sensorial; aspecto, cor, odor, sabor. microscopia; identificação de elementos histológicos estranhos ao produto, identificação de elementos histológicos identif. Da composição, matéria estranha macroscópica, matéria estranha microscópica, Rotulagem / embalagem; avaliação da embalagem, rótulo. Tecnologia de cereais — ceres;	4500	PACOTE	6,94



	determinação de glúten. Validade do laudo 180 dias.			
36	Cacau em pó - Cacau em pó 100%. Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar - NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 200 gramas. Contendo todas as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	1000	UNIDADE	17,14
37	Café - em pó, torrado e moído, de primeira qualidade, tipo extraforte, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: pacotes de poliéster metalizado com até 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; microbiologia; contagem de escherichia coli, pesquisa de salmonella spp. físico-química; cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis, resíduo mineral fixo insolúvel em hcl a 10%. Sensorial; aspecto, cor, odor, sabor. Microscopia; identificação de elementos histológicos estranhos ao produto, total de impurezas (cascas, paus e sedimento), identificação de elementos histológicos identif. Da composição, matéria estranha macroscópica, matéria estranha macroscópica, Rotulagem / embalagem; avaliação da embalagem, rótulo. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra.	1500	PACOTE	23,80
38	Canela em pó - canela em pó pura, contendo 35g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Apresentar amostra.	500	UNIDADE	4,50
39	Chá sortido – sachês – 10 unidades (cidreira, camomila, erva-doce, hortelã). Características técnicas: acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	500	CAIXA	5,47



40	Chimichurri - Tempero desidratado contendo: salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal. Embalagem de 12 g, contendo todas as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	800	PACOTE	3,81
41	Coco ralado, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 1kg, deve conter procedência, identificação, lote, validade mínima de 4 meses a partir da data de fabricação, informações nutricionais. Apresentar amostra.	350	KG	53,50
42	Colorau - deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com urucum em pó, ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as previstas nesta norma, embalagem: embalagem primária do produto deverá ser de saco polietileno transparente, atóxico resistente, lacrado, pacotes de 500g contendo data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	650	PACOTE	7,29
43	Cominho em pó – acondicionado em embalagem plástica de 100g, contendo todas as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	500	UNIDADE	6,06
44	Composto lácteo – Com óleos vegetais e fibras. Vitaminas A, C e D, ferro, zinco e selênio. ASPECTO: pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Características físico-químicas: O composto lácteo deverá conter apenas proteínas, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequado. Sem adição de açúcar e com ácidos graxos essenciais (ácido linoleico e ácido alinoleico. Embalagem: com peso líquido de 380 gramas, embalagem individual do	2000	LATA	28,59



		1		
45	produto deverá ser recipiente de um único uso, hermético, adequado para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra a contaminação. apresentar técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; microbiologia; contagem de micro organismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°c, contagem de enterobacteriaceae, contagem de estafilococos coagulase positiva, pesquisa de salmonella spp. físico-química; caseína, proteína, acidez titulável, em ml de naoh 0,1 n/10g de sng (sólidos não gordurosos), umidade e voláteis, matéria gorda. Sensorial; aspecto, cor, odor, sabor. Microscopia; matéria estranha macroscópica, matéria estranha. Microscópica. Rotulagem / embalagem; avaliação da embalagem. Validade do laudo 180 dias.  Creme de leite pasteurizado — Produto derivado lácteo, Ingredientes: creme de leite pasteurizado padronizado com no mínimo 45% de gordura e estabilizante carragena. Embalagem de 400g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Órgão Competente (SIE ou SIF ou SIM).	2500	UNIDADE	11,55
	Apresentar laudo técnico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora juntamente com a amostra.			
46	Doce de fruta – zero açúcar cremoso, sabor banana. Principais ingredientes: banana madura, maçã ou tâmara. Sem glúten, lactose e adição de açúcares. Embalagem plástica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e vencimento. (Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto). Pote com 400g. Apresentar amostra.	2500	UNIDADE	17,71
47	Ervilhas – 100 % naturais frescas congeladas embalagens de 300g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	500	UNIDADE	10,96
48	Farinha de amendoim – farinha de amendoim torrado e moído, sem adição de açúcar, 100% natural. Livre de	600	PACOTE	9,38



				Ī
	corantes, aromatizantes e conservantes artificiais. Livre de gorduras Trans.			
	Embalagem de 200g. Conter data de			
	fabricação e prazo de validade.			
	Apresentar amostra.			
	Farinha de aveia - Deve ser pura, sem			
	adição de outro ingrediente. Embalagem			
49	de polietileno transparente, atóxico ou	1500	PACOTE	8,00
.0	reembaladas em caixa de papelão. Validade para consumo: 06 meses a	1000	17.0012	0,00
	partir da data de entrega. Embalagem de			
	200 g. Apresentar amostra.			
	Farelo de aveia - pacote de 200 g: farelo			
	de aveia natural e integral, puro.			
	Embalagem em sacos de polietileno			
50	transparente, atóxico, ou reembaladas	1000	PACOTE	8,21
	em caixa de papelão. Validade mínima de			
	06 meses a partir da data de entrega.			
	Embalagem de 200 g. Apresentar amostra.			
	Farinha de arroz - farinha de coloração			
	branca, com cheiro e sabor característico			
	de arroz, deve estar livre de sujidades e			
	impurezas. Isenta de glúten. Na			
	embalagem deverá conter as seguintes			
51	informações: indicação do fabricante,	400	KG	10,52
	ingredientes, data de validade e peso.			
	Prazo de validade mínima de 06 meses a			
	partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Embalagem de polietileno			
	transparente, atóxico. Apresentar			
	amostra.			
	Farinha de arroz integral - farinha de			
	arroz integral deve estar livre de			
	sujidades e impurezas. Isenta de glúten.			
	Na embalagem deverá conter as			
52	seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de validade	150	KG	13,06
J2	e peso. Prazo de validade mínima de 06			, -
	meses a partir da data de entrega.			
	Embalagem de 1kg. Embalagem de			
	polietileno transparente, atóxico.			
	Apresentar amostra.			
	Farinha de linhaça dourada - pacote			
F.0	500 g, validade mínima 6 meses a contar	500	PACOTE	22,99
53	da entrega. Embalagem de polietileno transparente, atóxico. Apresentar	300	1,70012	22,00
	transparente, atóxico. Apresentar amostra.			
	Farinha de mandioca - seca, tipo 1,			
	isenta de sujidades, embalagem		<del>-</del>	_
54	contendo 1 kg, em sacos plásticos	300	KG	7,95
	transparentes e atóxicos, limpos, não			
	violados, resistentes que garantam a			



	integridade do produto até o momento do			
	consumo, acondicionado em fardos			
	lacrados. A embalagem deverá conter			
	externamente os dados de identificação e			
	procedência, data de fabricação, data de			
	validade, quantidade do produto.			
	Apresentar laudos técnicos, em original			
	ou fotocópia autenticada, emitido por			
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	laboratório que deverá estar habilitado			
	pela ANVISA ou com credenciamento			
	junto ao mapa ou INMETRO com as			
	análises que seguem; microbiologia;			
	contagem presuntiva de bacillus cereus,			
	contagem de escherichia coli, pesquisa			
	de salmonella spp (vidas® salmonella.			
	Físico-química; cinzas nsolúveis em hcl a			
	10 %, umidade e voláteis. Sensorial;			
	aspecto, cor, odor, sabor. Microscopia; -			
	identificação de elementos histológicos			
	estranhos ao produto, identificação de			
	elementos histológicos identif. Da			
	composição, matéria estranha			
	macroscópica, matéria estranha			
	microscópica. Rotulagem / embalagem;			
	avaliação da embalagem, rótulo. Validade			
	do laudo 180 dias. Apresentar amostra.			
	Farinha de Trigo – enriquecida com ferro			
	e ácido fólico, deverá ser fabricada a			
	partir de grãos de trigo, sãos e limpos,			
	isentos de matéria terrosa e parasitos em			
	perfeito estado de conservação, não			
	podendo estar úmida fermentada, nem			
	rançosa, com informação nutricional.			
	Embalagem primária deverá ser plástica			
	de 01 Kg. Conter data de fabricação e			
	prazo de validade. Apresentar laudos			
	técnicos, em original ou fotocópia			
	autenticada, emitido por laboratório que			
	deverá estar habilitado pela ANVISA ou	3500	KG	5,35
55	com credenciamento junto ao mapa ou	0000	NO.	0,00
	INMETRO com as análises que seguem;			
	microbiologia; contagem presuntiva de			
	bacillus cereus, contagem de escherichia			
	coli, pesquisa de salmonella spp. físico-			
	química; cinzas insolúveis em hcl a 10 %,			
	umidade e voláteis, acidez graxa em koh.			
	Sensorial; aspecto, cor, odor, sabor.			
	Microscopia; identificação de elementos			
	histológicos estranhos ao produto,			
	identificação de elementos histológicos			
	identif. Da composição, matéria estranha			
	macroscópica, matéria estranha,			
	microscópica. Rotulagem / embalagem;			
L	i / Official Colors			



	avaliação do embologo e a finite Melli I			
	avaliação da embalagem, rótulo. Validade			
	do laudo 180 dias. Apresentar amostra.			
56	Farinha de trigo integral – fina, de 1ª qualidade, deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida fermentada, nem rançosa, com informação nutricional. Embalagem primaria: sacos de papel de 1kg. Conter data de fabricação e prazo de validade.	1000	KG	6,35
57	Apresentar amostra.  Feijão carioca - de primeira qualidade, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão. O produto deverá constituir-se de grãos sãos, limpos, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais ou outras sujidades e de infestação de insetos vivos. As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir visualizar as características do mesmo: saco plástico atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável, data de fabricação e vencimento. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; microbiologia; contagem de bolores e leveduras, contagem de escherichia coli, pesquisa de salmonella spp (vidas® salmonella. Físico-química; peso líquido, umidade e voláteis. Sensorial; aspecto, cor, odor, sabor. Microscopia; ovos de insetos, matéria estranha macroscópica, matéria estranha. Microscópica. Rotulagem / embalagem; avaliação da embalagem, rótulo. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra.	500	KG	11,14
58	Feijão preto - de primeira qualidade, de safra recente, constituído por grãos de	500	KG	9,81



	T			
	boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão. O produto deverá constituir-se de grãos sãos, limpos, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais ou outras sujidades e de infestação de insetos vivos. As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir visualizar as características do mesmo: saco plástico atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável, data de fabricação e vencimento. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; microbiologia; contagem de bolores e leveduras, contagem de escherichia coli, pesquisa de salmonella spp (vidas® salmonella. Físico-química; peso líquido, umidade e voláteis. Sensorial; aspecto, cor, odor, sabor. Microscopia; ovos de			
	salmonella. Físico-química; peso líquido, umidade e voláteis. Sensorial; aspecto, cor, odor, sabor. Microscopia; ovos de insetos, matéria estranha macroscópica, matéria estranha microscópica. Rotulagem / embalagem; avaliação da embalagem, rótulo. Validade do laudo			
59	Feijão vermelho – de primeira qualidade, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão. O produto deverá constituir-se de grãos sãos, limpos, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais ou outras sujidades e de infestação de insetos vivos. As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir	500	KG	12,80



	visualizar as características do mesmo:			
	saco plástico atóxico, transparente,			
	resistente, hermeticamente fechado, com			
	peso líquido de 1 kg, contendo as			
	seguintes informações, impressas na			
	própria embalagem ou em etiqueta			
	impermeável, data de fabricação e			
	vencimento. Apresentar laudos técnicos,			
	em original ou fotocópia autenticada,			
	emitido por laboratório que deverá estar			
	habilitado pela ANVISA ou com			
	credenciamento junto ao mapa ou			
	INMETRO com as análises que seguem;			
	microbiologia; contagem de bolores e			
	leveduras, contagem de escherichia coli,			
	pesquisa de salmonella spp (vidas®			
	salmonella. Físico-química; peso líquido,			
	umidade e voláteis. Sensorial; aspecto,			
	cor, odor, sabor. Microscopia; ovos de			
	insetos, matéria estranha macroscópica,			
	matéria estranha microscópica.rotulagem			
	/ embalagem; avaliação da embalagem,			
	rótulo. Validade do laudo 180 dias.			
	Apresentar amostra.			
	Fermento - em pó químico (para bolo).			
	Embalagem plástica de 100g. Formato de			
	substâncias ou mistura de substâncias			
	químicas que pela influência do calor e/ou			
	umidade, produz desprendimento gasoso			
	capaz de expandir massas elaboradas			
	com farinhas, amidos ou féculas, fosfato			
	•			
00	mono cálcico, bicarbonato de sódio e	3500	UNIDADE	3,90
60	carbonato de cálcio aumentando-lhes o	3300	ONIDADE	3,30
	volume e a porosidade. Deverá conter			
	aspecto, cor, odor e sabor próprios e que			
	não contenha ácido fumárico nem fosfato			
	tricálcico. A rotulagem deve conter no			
	mínimo as seguintes informações: nome			
	e/ou marca, ingredientes, data de			
	validade, lote e informações nutricionais.			
	Apresentar amostra.			
	Filé de Frango Sassami -			
	Características Técnicas: Peito de frango			
	congelado, cortado em postas de 60 g a			
	80 g cada, sem osso, sem pele e sem			
	gordura, sem manchas, coloração clara,			
	aderente, sem odores. Não deve			
61	apresentar formações de cristais de gelo,	3500	KG	20,89
"	penas e penugens, perfurações, coágulos			
	e queimaduras por congelamento.			
	Deverão ser transportados de acordo			
	com as normas da Vigilância Sanitária.			
	Embalagens: Deve estar intacta. O			
	produto deve estar acondicionado em			



	sacos de polietileno leitoso ou			
	transparente, com conteúdo de 1 kg. Na			
	embalagem deve constar: peso, data de			
	fabricação, carimbo de inspeção estadual			
	ou federal e procedência da carne. Prazo			
	de validade: mínimo 6 meses. Data de			
	fabricação: máximo 30 dias. Apresentar			
	laudos técnicos, em original ou fotocópia			
	autenticada, emitido por laboratório que			
	deverá estar habilitado pela ANVISA ou			
	com credenciamento junto ao mapa ou			
	INMETRO com as análises que seguem;			
	físico-química; amônia, reação de gás			
	sulfídrico,potencial hidrogiônico (ph).			
	Microscopia; matéria estranha			
	macroscópica (insetos vivos ou mortos,			
	objetos rígidos pontiagudos e/ou			
	cortantes prejudiciais à saúde humana).			
	Matéria estranha microscópica (insetos e			
	seus fragmentos, elos de roedor, larvas e			
	parasitos prejudiciais à saúde humana).			
	Microbiologia; contagem de coliformes a			
	45°c. Validade do laudo 180 dias.			
	Apresentar amostra.			
	Fórmula infantil - Fórmula infantil de			
	seguimento para lactentes com proteínas			
	lácteas para bebês a partir dos 6 meses			
	de vida. Composto de Lactose, Leite			
	parcialmente desnatado em pó, Óleos			
	vegetais (Óleo de Canola, Óleo de Coco,			
	Óleo de Girassol, Óleo de Palma), Soro			
	de leite, Galactooligosacarídeo,			
	frutooligosacarídeo, Maltodextrina,			
	Carbonato de cálcio, Óleo de Peixe,			
	Mortierella alpina, Vitamina C, Caseinato			
	de cálcio, Taurina, Inositol, Nucleotídeos			
62	(uridina, citidina, adenosina, inosina e	1000	LATA	47,66
	guanosina), Sulfato de ferro, Vitamina E,			
	Fosfato de potássio, Sulfato de Zinco,			
	cloreto de colina, niacina, Fosfato de			
	cálcio tribásico, Gluconato cúprico, D-			
	pantotenato de cálcio, Vitamina A,			
	Vitamina B1, Vitamina D, Vitamina B2,			
	Vitamina B6, Iodato de potássio, Sulfato			
	de manganês, Ácido fólico, Vitamina K,			
	Selênio, Biotina, Vitamina B12,			
	Emulsificante mono e diglicerídeos. Lata			
	400g. Conter data de fabricação e prazo			
	de validade. Apresentar amostra.			
	Fubá de milho fino - produto obtido pela			
	moagem do grão de milho, desgerminado			
63	ou não, deverão ser fabricadas a partir de	600	KG	6,00
	matérias primas sãs e limpas, isentas de			
	matérias terrosas e parasitos. Não			



	poderão estar úmidos ou rançosos, embalagem de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Apresentar amostra.			
64	Gergelim tostado branco - pacote de 150 gr: semente de gergelim branco puro. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Sem glúten. Unidade de 150 g. Apresentar amostra.	200	PACOTE	9,37
65	Geléia de frutas diet - isenta de açúcar e glúten, sabores variados, potes de 220 gramas com lacre de proteção. No rótulo deve conter prazo de validade/ lote, informação nutricional. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega. Apresentar amostra.	500	UNIDADE	21,73
66	Granola - tradicional embalagem de 800g. Granola tradicional, sem açúcar, corantes e gordura hidrogenada. Sem adulterações ou contaminações. Embalagem vedada de 800g, com informação nutricional e validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria. Apresentar amostra.		PACOTES	26,07
67	Grão de Bico - tipo 1, constituída de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Ingredientes: grão de bico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada e m pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses Ingredientes: grão de bico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada e m pacotes de 400 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Apresentar amostra.	500	PACOTE	8,96
68	logurte com polpa de frutas - produto lácteo produzido através de fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Ingredientes: leite pasteurizado padronizado, açúcar, preparado de frutas, corante natural, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido citríco, conservante sorbato de potássio, fermento lácteo, estabilizantes e espessante. Não contendo corantes	5500	LITRO	13,60



	artificiais. Sabores morango, salada de frutas, abacaxi, coco. Embalagem de 900 g. Validade: mínimo de 30 dias. Apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora juntamente com a amostra.			
69	logurte natural - produto lácteo produzido através de fermentação láctica, mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Ingredientes: leite (in natura, pasteurizado integral, fermento lácteo. Não pode conter: Açúcar, corante, óleo, soro em pó, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas. Validade: mínimo de 30 dias. Embalagem de 1000 gr. Apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora juntamente com a amostra.	1500	LITRO	14,17
70	logurte Zero Lactose Sabor Morango 140 a 170 GRAMAS Características Técnicas: logurte natural zero lactose, sabor morango, sem glúten. Embalagem: plástica. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias. Apresentar amostra.	1500	Und	16,33
71	Iscas de Coxa/Sobrecoxa s/ Pele E s/ Osso - Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem apo nevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente Edital SAP.UPR 3842786 SEI 19.0.065974-0 / pg. 17 4 aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagens: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, com conteúdo de 1 kg. Na embalagem deve constar: peso data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado	3500	KG	19,46



	pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; amônia, reação de gás sulfídrico, potencial hidrogiônico (ph). Microscopia; matéria estranha macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes prejudiciais à saúde humana). Matéria estranha microscópica (insetos e seus fragmentos, elos de roedor, larvas e parasitos prejudiciais à saúde humana). Microbiologia; contagem de coliformes a 45°c. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra.			
72	Leite de soja - leite de soja com 0% lactose, 0% colesterol e 0% glúten. Enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida de 1L. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	500	LITRO	11,74
73	Leite integral - leite em embalagem longa vida de 1 litro com data de fabricação e validade especificados e demais itens de acordo com a legislação vigente. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; microscopia; microbiologia. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra.	7000	LITRO	6,83
74	Leite sem lactose - leite semidesnatado, com 0% de lactose em embalagem longa vida de 1 litro. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	1000	LITRO	7,71
75	Leite de Amêndoas - Características Técnicas: Bebida vegetal de amêndoas, vegano sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar e rica em Ômega 9. Embalagem: caixa tetra pak 1 litro. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: Água e Amêndoa. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Apresentar amostra.	500	LITRO	21,83
76	Linhaça marrom - em semente pacote de 150 g: Linhaça marrom, em semente. Pura, livre de sujidade e contaminante. Embalagem apresentando externamente	100	PACOTE	8,43



			1	
	dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a			
	contar da data de entrega do produto. Unidade de 150g. Apresentar amostra.			
77	Louro - De primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, limpo, devidamente acondicionado. 10g. Contendo todas as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	500	PACOTE	4,07
78	Macarrão espaguete integral - com Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes. Fabricado a partir de matériasprimas sãs e limpo, isenta de matéria terrosa e parasitos. Embalagem primária deverá ser de 500g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	2500	PACOTE	5,63
79	Macarrão Aletria (Cabelo De Anjo) - Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo cabelinho de anjo. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacto, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	1000	PACOTE	6,07
80	Macarrão espaguete, massa tipo espaguete sêmola, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isenta de matéria terrosa e parasitos. Embalagem primária deverá ser de 500g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; microbiologia; contagem presuntiva de bacillus cereus, contagem de escherichia coli, contagem de estafilococos coagulase positiva, pesquisa de salmonella spp (vidas® salmonella. Físico-química; cinzas insolúveis em hcl a 10 %, umidade e voláteis. Sensorial; aspecto, cor, odor, sabor. Microscopia; identificação de elementos histológicos estranhos ao produto, identificação de	3500	PACOTE	4,37



	elementos histológicos identif. Da composição, matéria estranha macroscópica, matéria estranha microscópica. Rotulagem / embalagem; avaliação da embalagem, rótulo. Tecnologia de cereais — ceres; determinação de glúten. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra.  Macarrão Tipo Caramujinho -			
81	Características Técnicas: macarrão com ovos tipo conchinha. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos e corantes naturais. Embalagem: deve estar intacto, em pacotes de polipropileno, atóxico, com peso líquido de 500 g. Apresentar amostra.	500	PACOTE	5,56
82	Macarrão letrinha - Macarrão tipo letrinhas (alfabeto), embalagem com 500g, com massa de ovos pasteurizados. Informação nutricional: massa enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra.	500	PACOTE	5,61
83	Macarrão Parafuso - massa tipo parafuso sêmola, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Embalagem primária deverá ser de 500g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa, com as análises que seguem; microbiologia; contagem presuntiva de bacillus cereus,contagem de escherichia coli, contagem de estafilococos coagulase positiva, pesquisa de salmonella spp (vidas® salmonella. Físico-química; cinzas insolúveis em hcl a 10 %, umidade e voláteis. Sensorial; aspecto,cor,odor,sabor. Microscopia; identificação de elementos histológicos estranhos ao produto, identificação de elementos histológicos identif. Da composição, matéria estranha macroscópica, matéria estranha, microscópica. Rotulagem / embalagem; avaliação da embalagem, rótulo. Tecnologia de cereais — ceres;	3500	PACOTE	4,47



	determinação de glúten. Validade do			
84	laudo 180 dias. Apresentar amostra.  Macarrão sem glúten — macarrão tipo parafuso, sem glúten, com farinha de arroz, cúrcuma, urucum e ovos.  Embalagem primária deverá ser de 500g.  Conter data de fabricação e prazo de validado. Apresentar amostra.	500	PACOTE	7,60
85	validade. Apresentar amostra.  Manteiga extra com sal - tablete de 200 g. Características Técnicas: manteiga feita com creme de leite pasteurizado, com registro no SIF. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e sal. Embalagem: deve estar intacto, formato retangular tipo tablete de 200 g. Prazo de validade: mínimo de 4 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Apresentar na Proposta laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora. Apresentar amostra.	3500	UNIDADE	13,24
86	Milho de pipoca - De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33. Embalagem de 500g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	250	PACOTE	6,86
87	Melado de Cana - Característica Técnica: melado extraído da cana de açúcar, primeira qualidade. Embalagem: deve estar intacta, 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias. Apresentar amostra.	300	UND	24,46
88	Óleo de canola - embalagem plástica de 900 ml. O produto deverá ser obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, e estar isento de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia adequada, características organolépticas: o produto deverá apresentar aparência, cor, odor e sabor característicos e isento de ranço e outras peculiaridades indesejáveis. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	3500	UNIDADE	19,73
89	Orégano - embalagem plástica contendo 100 gramas do produto. Constituído de folhas de orégano picadas, sãs, limpas e	500	PACOTE	9,37



	desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagem de 100 g, com dizeres de rotulagem e data de validade. Apresentar amostra.			
90	Pão de forma - 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 e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico; embalagem de 500g. Conter data de fabricação e prazo de validade. Apresentar laudos técnicos em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; microscopia; microbiologia. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra.	5500	PACOTE	13,42
91	Pão integral - contendo farinha de trigo integral, farinha de trigo comum, sem adição de açúcar e sem gordura, com casca e fatiado. Conter data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500g. apresentar laudos técnicos, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa ou INMETRO com as análises que seguem; físico-química; microscopia; microbiologia. Validade do laudo 180 dias. Apresentar amostra.	3500	PACOTE	14,23
92	Pão sem glúten, sem lactose e sem açúcar - Pão fatiado sem glúten, sem açúcar e sem lactose. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 380g. Ingredientes: Fécula de mandioca, amido de milho, farinha de arroz orgânica, farinha de soja, sal, fermento, aipim ou batata doce. Prazo de Validade: 07 dias; Data de Fabricação: 1 dia da data de entrega. Apresentar laudo bromatológico credenciado pela Anvisa, ou ministério da agricultura juntamente com a amostra.	500	PACOTE	24,32
93	Polvilho Azedo - produto amiláceo extraído da mandioca. Embalagens de	200	UNIDADE	9,02
			i	i



	500g e com validade superior a 4 meses a partir da data de entrega do produto. Com teor de acidez que o classifique como azedo. Não conter glúten. Apresentar amostra.			
94	Polvilho doce - tipo de farináceo derivado da fécula de mandioca. Produto amiláceo extraído da mandioca. Embalagens de 500g com data de fabricação e validade. Não conter glúten. Apresentar amostra.	200	UNIDADE	8,99
95	Queijo mussarela ralado em pacote. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado com 2,8% de gordura, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulantes, e fermento lácteo. Órgão Competente (SIE ou SIF ou SIM). Embalagem de 400g, plástica, à vácuo, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora juntamente com a amostra.	1000	PACOTE	21,77
96	Queijo prato sem lactose fatiado - Produto elaborado unicamente com leite de vaca com aspecto de massa semidura, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, fatiado. Ingredientes: Leite (de vaca) integral, coagulante, enzima lactase e sal. Embalagem de 150g, com data de fabricação e validade. Apresentar amostra.	300	UNIDADE	14,50
97	Requeijão Cremoso Tradicional - Características Técnicas: Produto derivado lácteo, produzido com massa de queijo, leite pasteurizado integral, cloreto de cálcio, quimosina e fermento lácteo, creme de leite, sal fundente, sal e ácido lático. Órgão Competente (SIE ou SIF ou SIM). Embalagem pote plástico de 180 g, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Apresentar laudo técnico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora juntamente com a amostra.	4500	UNIDADE	9,25
98	Requeijão cremoso zero lactose - Características Técnicas: Produto derivado lácteo, produzido com massa de queijo, leite pasteurizado integral, cloreto de cálcio, Lactase, quimosina e fermento lácteo, creme de leite, sal fundente, sal e	200	UNIDADE	12,32



	<u> </u>			
	ácido lático. Órgão Competente (SIE ou SIF ou SIM). NÃO CONTÉM LACTOSE. Embalagem pote plástico de 180 g, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Apresentar laudo técnico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora			
	juntamente com a amostra.			
99	Rosquinhas de Polvilho - salgado - Biscoito de polvilho, sem glúten, pct 200g. Embalagem contendo data de fabricação e validade. Apresentar amostra.	500	PCT	14,34
100	Sal marinho iodado - embalagem de 1 kg, plástica, contendo todas as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Apresentar amostra.	3000	KG	1,89
101	Uva passa preta - sem semente pacote de 150 g: uva passa preta, sem semente, desidratada. Embalagens de 150g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Apresentar amostra.	1000	PACOTE	11,01

### **OBSERVAÇÕES:**

> ITENS DA COTA PRINCIPAL IGUAIS AOS ITENS DA COTA RESERVADA DE ATÉ 25%:

COTA PRINCIPAL: Itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10.

COTA RESERVADA ATÉ 25% ME/EPP/MEI: Itens 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 e 20.

COTA EXCLUSIVA ME/EPP/MEI: Itens 21 a 101.

> TODOS OS LAUDOS, CERTIFICAÇÕES, FICHAS TÉCNICAS E OUTROS EXIGIDOS NA ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS DEVERÃO SER APRESENTADOS JUNTO À AMOSTRA SOMENTE PELA LICITANTE VENCEDORA DO MESMO.

DA: (Nome da Empresa) – Fone/Fax: À: PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO PROCESSO №
PREGÃO PRESENCIAL №/ PARA REGISTRO DE PREÇOS SESSÃO PÚBLICA ÀS: HORAS DO DIA://
ANEXO II
DECLARAÇÃO
(Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação)
Prezados Senhores,
, inscrita no CGC/CNPJ no
por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade
no, DECLARA, para fins do disposto no item
5.1 do Capítulo V do Edital, que Atende Plenamente aos Requisitos de Habilitação, conforme

exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Datado aos \_\_\_\_\_ dias de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Assinatura, Nome, Cargo e Função (Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

À: PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PROCESSO Nº
PREGÃO PRESENCIAL Nº/ PARA REGISTRO DE PREÇOS SESSÃO PÚBLICA ÀS: HORAS DO DIA:/
SESSAO PUBLICA AS: HORAS DO DIA://
ANEXO II-A
DECLARAÇÃO
(Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação para Micro Empresas ou Empresas de Pequeno Porte – Com restrições)
Durana da a Carabana a
Prezados Senhores,
incorito no CCC/CND Ln0
, inscrita no CGC/CNPJ no
por intermédio de seu representante legal o (a) Sr
(a) portador (a) da Carteira de Identidade no e
do CPF no, DECLARA, para fins do disposto no item 5.1 do Capítulo V do
Edital, que Atende aos Requisitos de Habilitação, ressalvado o disposto nas Leis
Complementares n.º 123, de 14/12/2006 e n.º 147, de 07/08/2014.
Datado aos dias de de
Assinatura, Nome, Cargo e Função
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

DA: (Nome da Empresa) – Foi	ne/Fax: _	
À: PREFEITURA MUNICIPAL I	<b>DE GOVE</b>	ERNADOR CELSO RAMOS/SC
COMISSÃO PERMANENTE DI	E LICITA	ÇÃO
PROCESSO Nº		•
PREGÃO PRESENCIAL №	1	PARA REGISTRO DE PREÇOS
SESSÃO PÚBLICA ÀS:		
		<del></del>

#### **ANEXO III**

### **DECLARAÇÃO**

(Inciso XXXIII do art. 7º da CF)

Prezados Sen	hores,		
			, inscrita no CGC/CNPJ nº
	_ por intermédio de	seu representante le	egal o (a) Sr(a),
portador(a) da	Carteira de Identi	dade no	e do CPF no,
DECLARA, pa	ra fins do disposto	no inciso V do art. 27	7 da Lei no 8.666, de 21 de junho de
1993, acrescid	lo pela Lei no 9.854	, de 27 de outubro d	de 1999, que não emprega menor de
dezoito anos e	m trabalho noturno,	perigoso ou insalubro	e e não emprega menor de dezesseis
anos.			
Ressalva: emp	rega menor, a partii	de quatorze anos, n	a condição de aprendiz ( ).
(Observação: e	em caso afirmativo,	assinalar a ressalva a	acima)
Datado aos	dias de	de	·
		atura, Nome, Cargo cio ou Representant	e Função e I egal da Empresa)

DA: (Nome da Empresa) – Fone/Fax: À: PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC					
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO PROCESSO №					
PROCESSO Nº PREGÃO PRESENCIAL Nº/PARA REGISTRO DE PREÇOS SESSÃO PÚBLICA ÀS: HORAS DO DIA://					
ANEXO IV					
DECLARAÇÃO					
(Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte)					
Prezados Senhores,					
, inscrita no CGC/CNPJ nº					
intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a),					
portador(a) da Carteira de Identidade no e do CPF no,					
DECLARA, que detém a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos					
termos da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006 e n.º 147, de 07/08/2014.					
Datado aos dias de de					

Assinatura, Nome, Cargo e Função (Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

À: PR	Nome da Empresa) – EFEITURA MUNICIPA SSÃO PERMANENTE	AL DE G	<b>OVERNA</b>	ADOR CELSO RAMOS/SC		
PROC	CESSO Nº		_	ARA REGISTRO DE PREÇO D DIA:/	os	
	A	NEXO V	– MODE	LO DE PROPOSTA		
	REÇO: FÔNE E FAX: :					
A pre	sente licitação tem po	or objet	o a:			
FUND	INADOS A MERENDA	A ESCO IICÍPIO	LAR DA DE GO	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS REDE MUNICIPAL DE ENS VERNADOR CELSO RAMO nexo I deste Edital.	SINO INF	ANTIL E
	I	ı	COTA P	RINCIPAL		_
Item	Especificação	Unid.	Quant.	Marca/Fabricante/Modelo	Preço Unit. R\$	Preço Total R\$
		COTA R	ESERVA	DA (ME/EPP/MEI)		
Item	Especificação	Unid.		Marca/Fabricante/Modelo	Preço Unit. R\$	Preço Total R\$
Item	Especificação	Unid.	Quant.	VA (ME/EPP/MEI)  Marca/Fabricante/Modelo	Preço Unit. R\$	Preço Total R\$
Validad Declar	de da proposta:	stos estã	o inclusas	todas as despesas com seguro	) o, imposto	s, taxas e
REPRI NOME RG CPF	ESENTANTE LEGAL QU :	IE ASSIN	IARÁ O CO	ONTRATO:		
PREPO NOME RG CPF		TARÁ A	CONTRAT	ADA DURANTE A VIGÊNCIA D	O AJUST	E

DADOS PARA PAGAMENTO BANCO:			
AGÊNCIA:	CONTA CORRENTE:		
, de	de 2023.		
Assinatura do Responsável			



dias do mês de

Aos

#### **ANEXO VI**

### MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ....../202X

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE GOVERNADOR CELSO RAMOS/SC

do ano de 202X, no Município de Governador

Celso Ramos, no Estado de Santa Catarina, através da Prefeitura Municipal de Governador Celso Ramos/SC, Órgão Gerenciador deste Registro de Preços, com sede na Praça 6 de Novembro, 01, Ganchos do Meio, Governador Celso Ramos/SC, inscrita no CNPJ sob o n.º 82.892.373/0001-89, representado por seu Prefeito, Sr. Marcos Henrique da Silva, são registrados os preços da (s) empresa (s) (fornecedor), estabelecida à Rua, inscrita no Cadastro de Pessoas Jurídicas sob o nº							
, neste ato representado pelo(a)(nome do representante da							
empresa), brasileiro(a),(estado civil),(profissão), inscrito(a) no							
Cadastro	Cadastro de Pessoas Físicas sob o n.º, portador(a) do RG n.º						
merenda escolar da Rede Municipal de ensino infantil e fundamental do Município de Governador Celso Ramos/sc, conforme especificado no quadro abaixo, resultante do Pregão Presencial n.º 51/2023, objeto do Processo 51/2023. As condições a serem praticadas neste registro de preços são as constantes do instrumento convocatório respectivo e seus anexos, da proposta apresentada pelo (s) fornecedor (es), os quais integram esta ata, independentemente de transcrição. O presente registro de preços terá vigência de 01 (um) ano, contado a partir da data de assinatura desta Ata.							
Itens constantes da Ata:							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA(S)	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	
VV		ĺ	l			i	

Governador Celso Ramos/SC,

Representante da Empresa Contratada

Marcos Henrique da Silva Prefeito Municipal