



PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 20/2017

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 15/2017

Registro de Preços

EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

1 – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 – O Município de Atalanta, entidade jurídica de direito público inscrita no CNPJ sob nº. 83.102.616/0001-09, estabelecida à Av. XV de Novembro, 1030, Centro, Município de Atalanta, Estado de Santa Catarina, por determinação de seu Prefeito Municipal, senhor **JUAREZ MIGUEL RODERMELI**, com a autoridade que lhe é atribuída pela legislação em vigor, torna público para o conhecimento dos interessados que às **08:30 horas do dia 26/09/2017**, na sede da Administração Municipal de Atalanta, realizará licitação na modalidade de Pregão Presencial, de conformidade com a Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, com as prerrogativas estabelecidas pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, e Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, e com as condições constantes deste Edital e dos demais documentos que o integram.

1.2 – O Processo Licitatório proveniente deste Edital de Pregão Presencial é de interesse da Secretaria Municipal da Educação, Cultura e Desporto, e será julgado de conformidade com o tipo “de menor preço”, sob o critério de aceitabilidade de preço unitário por item, sem a fixação do preço máximo para o presente objeto, ressalvado o disposto nos incisos I e II do art. 48 da Lei Federal nº. 8.666/93.

1.3 – Os envelopes contendo a “Proposta de Preços” e a “Documentação de Habilitação” serão recebidos pelo Setor de Compras e Licitações do Município, anexo ao prédio do Paço Municipal de Atalanta, até às **08:30 horas do dia 26/09/2017**.

1.4 – A sessão pública do pregão com a abertura dos envelopes das propostas de preços terá início às **08:30 horas do dia 26/09/2017**.

2 – OBJETO

2.1 – O presente Processo Licitatório visa selecionar a melhor proposta para o seguinte objeto:

REGISTRO DE PREÇOS EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CONSUMO NAS CRECHES E ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE ATALANTA, cujas especificações detalhadas encontram-se na relação dos itens da licitação, que fazem parte integrante deste Edital como Anexo I e II.”

2.2 - O prazo máximo de entrega do objeto, será de até 48 (quarenta e oito) horas após a emissão da Autorização de Fornecimento de acordo com a solicitação formal efetuada pela Prefeitura Municipal, nas quantidades e datas indicadas, diretamente nas Unidades Escolares do Município.



2.3. JUSTIFICATIVA: O Município realiza o Pregão para registro de preços pelo motivo de não ter previsão exata de quanto será necessário adquirir no período de 12 meses. A presente licitação visa o fornecimento de alimentos variados e seguros entre outros objetos necessários para a elaboração dos mesmos, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Atalanta, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

3.1 - O Registro de Preço será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preço, na forma do Anexo IV e nas condições previstas neste Edital.

3.2 - A Ata de Registro de Preço resultante deste certame terá vigência de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, a partir da data de assinatura.

3.3 - A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições (Art. 16, Decreto 7.892/2013).

4- CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1 - Poderão participar deste Pregão os licitantes interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à habilitação, constantes neste Edital e seus anexos e que apresentarem até às **08:30 horas do dia 26/09/2017**, na Secretaria de Administração de Atalanta, junto ao Setor de Compras e Licitações, os envelopes contendo a “Proposta de Preços” e a “Documentação de Habilitação”.

4.2 - Será vedada a participação de empresas declaradas inidôneas por ato do Poder Público, ou que estejam temporariamente impedidas de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública ou quaisquer de seus órgãos descentralizados.

4.3 - Este Processo Licitatório é exclusivo para empresas que usufruam dos privilégios estabelecidos pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, no tocante à regularidade fiscal e ao direito de preferência, aos microempreendedores individuais (MEI), as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP, e deverão apresentar no credenciamento, a seguinte documentação:

- a) Certidão que ateste o seu enquadramento como ME ou EPP, expedida pela Junta Comercial do Estado sede do licitante, de acordo com o art. 8º da Instrução Normativa nº. 103, de 30 de abril de 2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC. A certidão deve estar atualizada, ou seja, emitida a menos de 180 (cento e oitenta) dias da data marcada para a abertura da presente licitação;
- b) Declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, afirmando ainda que não se enquadra em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, conforme modelo constante no inciso I (Credenciamento), do item “8” deste Edital.



4.4 - Somente poderão participar da sessão pública do pregão, com poderes para efetuar lances e/ou manifestar intenção de recurso, os licitantes que estiverem devidamente representados e credenciados, conforme estabelece o inciso I (Credenciamento), do item “8” deste Edital.

4.5 - Não havendo no mínimo 3 (três) microempresas e/ou empresas de pequeno porte participantes no certame, será aceita a participação de grandes empresas que se enquadrem no ramo de atividade relacionado no objeto da licitação, seguindo o tramite normal do Pregão Presencial, deixando-se de aplicar o artigo 48, inciso I da Lei Complementar nº 147/2014.

5 – IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

5.1 – As impugnações ao ato convocatório serão recebidas até o segundo dia útil que anteceder a sessão pública do pregão, no Setor de Compras e Licitações do Município de Atalanta, situado à Av. XV de Novembro, 1030, Centro, Município de Atalanta, Estado de Santa Catarina.

5.2 – Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após a data e horário limite para o envio de impugnações.

5.3 – Em caso de deferimento da impugnação contra o ato convocatório, será tomada uma das seguintes providências:

- a) Anulação ou revogação do Edital;
- b) Alteração do Edital e manutenção da licitação com a republicação do ato e reabertura de novo prazo de publicidade, com alteração da data da sessão pública do pregão;
- c) Alteração do Edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da sessão pública do pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação da proposta.

6 – PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 – A proposta de preços deverá ser apresentada de forma legível, redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, em via datilografada ou informatizada, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, preferencialmente no formulário padrão do Município de Atalanta, datada, carimbada e assinada em todas as suas folhas pelo representante legal do licitante, devidamente identificado, ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

6.2 – A proposta de preços deverá indicar o prazo de validade, sendo o mínimo de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da mesma, sendo este o prazo considerado em caso de omissão, ficando o licitante liberado do compromisso assumido, depois de decorrido o prazo estabelecido.

6.3 – Para apresentação da proposta em via informatizada o licitante deverá instalar o sistema Compras-AutoCotação, através da rede mundial de computadores (Internet), disponibilizado no site: www.betha.com.br, selecionando a opção: Produtos > Atualizações > Compras-AutoCotação > Instalação Completa; e solicitar o arquivo da proposta para cotação de preços junto ao Setor de Compras e Licitações do Município de Atalanta.



6.4 – Quando a proposta for apresentada em via informatizada através do sistema Compras-AutoCotação, após a conclusão da digitação ela deverá ser salva em mídia removível (CD, Pendrive ou SD), impressa, carimbada e assinada em todas as suas folhas pelo representante legal do licitante, devidamente identificado, ou pelo procurador. A mídia removível deverá acompanhar a proposta de preços.

6.5 – A proposta de preços também poderá ser apresentada em papel timbrado com a razão social, endereço completo, telefone, CNPJ e Inscrição Estadual e/ou Municipal da empresa proponente contendo os seguintes elementos:

I – O encaminhamento à Município de Atalanta;

II – A referência do número do Pregão Presencial deste Processo Licitatório;

III – Descrição detalhada dos itens do objeto que o proponente vier a participar, em conformidade com os Anexos I e II da presente licitação, contendo a quantidade, marca, preço unitário e total por item, expresso em moeda corrente nacional, com duas casas decimais após a vírgula;

IV – Soma dos preços totais dos itens com o resultado expresso em algarismos e por extenso;

V – Numeração das folhas, caso contenha mais de uma;

VI – Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias;

VII – Data e assinatura em todas as suas folhas pelo representante legal do licitante ou pelo procurador, devidamente identificado.

6.6 – No preço proposto deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas, tributos e custos, diretos ou indiretos, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, sem a previsão de reajuste até a data de seu adimplemento.

6.7 – A proposta de preços deverá ser apresentada preferencialmente em folha de papel A4, em envelope lacrado, até às **08:30 horas do dia 26/09/2017**, identificando em sua parte externa e frontal as seguintes indicações:

EMPRESA PROPONENTE: “.....”
MUNICÍPIO DE ATALANTA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 20/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 15/2017
ENVELOPE Nº. 01 – PROPOSTA DE PREÇOS

6.8 – Os envelopes contendo as propostas de preços dos licitantes serão abertos na sessão pública prevista no preâmbulo deste Edital, na data e horário previamente estabelecido.

7 – HABILITAÇÃO

7.1 – As empresas interessadas em participar deste Processo Licitatório deverão apresentar os seguintes documentos:

7.1.1 – Habilitação Jurídica:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;



- c) No caso de sociedades por ações, o estatuto social deve estar acompanhado dos documentos referentes à eleição dos atuais administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

OBS.: Dispensados caso sejam apresentados no Credenciamento.

7.1.2 – Regularidade Fiscal e Trabalhista e Econômica:

- a. Prova de regularidade de débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (Negativa ou com efeitos de Negativa);
- b. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede da proponente;
- c. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, da sede da proponente;
- d. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- e. Certidão Negativa de débitos Trabalhistas;
- f. Certidão Negativa de Falência ou Concordata;
- g. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), emitida via internet, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias.

7.1.3 – Declarações:

- a) Declaração de não exploração do trabalho infantil de acordo com inciso V do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme modelo do Anexo III deste Edital.
- b) Declaração Atestando que a Empresa Licitante não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, conforme modelo do Anexo III deste Edital.

7.2 – Os documentos apresentados para o credenciamento dos proponentes durante a sessão pública do pregão serão dispensados de apresentação na fase de habilitação da licitação.

7.3 – A documentação exigida para a habilitação deverá ser apresentada em original, em cópia autenticada por cartório competente ou cópia acompanhada do original para autenticação do Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, devendo constar sua validade expressa na mesma.

7.4 – O Pregoeiro juntamente com a Equipe de Apoio poderá promover a consulta ao serviço de verificação de autenticidade das certidões emitidas através da rede mundial de computadores (Internet), ficando os licitantes dispensados de autenticá-las.

7.5 – A documentação de habilitação deverá ser apresentada preferencialmente em folha de papel A4, em envelope lacrado, até às **08:30 horas do dia 26/09/2017**, identificando em sua parte externa e frontal as seguintes indicações:

EMPRESA PROPONENTE: “.....”
MUNICÍPIO DE ATALANTA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 20/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 15/2017
ENVELOPE Nº. 02 – HABILITAÇÃO



7.6 – No caso de apresentação de documentos e/ou certidões das quais não conste o prazo de validade, será considerado o prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da emissão dos mesmos, exceto para os documentos com validade permanente.

8 – SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

8.1 – No horário e data definidos no preâmbulo do Edital, o Pregoeiro fará a abertura da sessão pública do pregão, procedendo aos seguintes atos, em sequência:

I – Credenciamento

8.2 – O proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.

8.3 – Para usufruírem dos privilégios estabelecidos pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, no tocante à regularidade fiscal e ao direito de exclusividade, os representantes de Microempreendedores Individuais MEI, microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) deverão apresentar junto ao credenciamento, a seguinte documentação:

a) Certidão que ateste o seu enquadramento como MEI, ME ou EPP, expedida pela Junta Comercial do Estado sede do licitante, de acordo com o art. 8º da Instrução Normativa nº. 103, de 30 de abril de 2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC. A certidão deve estar atualizada, ou seja, emitida a menos de 180 (cento e oitenta) dias da data da sessão pública da presente licitação;

b) Declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, afirmando ainda que não se enquadra em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, conforme modelo constante no Anexo III do presente Convite.

8.4 – O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

8.5 – O credenciamento também poderá ser feito por meio de “Carta de Credenciamento”, conforme modelo constante deste Edital como Anexo III.

8.6 – O instrumento de credenciamento deverá ser outorgado por representante legal da empresa proponente, com poderes para a outorga, cuja comprovação far-se-á através da apresentação de documento ou ato que comprove a investidura do outorgante como sócio ou dirigente do licitante, como exemplo, estar acompanhado de cópia autenticada do contrato social em vigor quando o mesmo for firmado por um dos sócios do licitante.

8.7 – Caso o representante presente à sessão pública do pregão seja sócio ou proprietário da empresa proponente, o mesmo deverá credenciar-se apresentando cópia autenticada do contrato social em vigor ou documento constitutivo do licitante, devendo identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.



8.8 – Toda a documentação relativa ao credenciamento do representante do licitante deverá ser entregue separadamente do envelope da “Documentação de Habilitação”, sob pena de participação apenas na condição de ouvinte, sem poderes para efetuar lances ou manifestar intenção de recurso.

8.9 – Não será desclassificada a proposta em função do não credenciamento do proponente, porém o mesmo ficará impedido de participar da etapa de lances ou manifestar intenção de recurso.

8.10 – Depois de encerrada a etapa de credenciamento, não serão aceitos novos representantes dos proponentes na sessão pública, salvo na condição de ouvintes, sem poderes para efetuar lances ou manifestar intenção de recurso.

II – Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação

8.11 – Os proponentes deverão apresentar junto ao credenciamento declaração de que cumprem plenamente os requisitos para habilitação, conforme modelo disponível no Anexo III do presente Edital. Não tendo sido apresentada a declaração, é facultada ao proponente credenciado manifestar a declaração oralmente na própria sessão do pregão.

8.12 – As microempresas e empresas de pequeno porte que cumprirem o disposto no subitem “8.3” deste Edital estão dispensadas de apresentar a declaração prevista no subitem anterior, porém deverão apresentar declaração de que cumprem os requisitos de habilitação, exceto quanto à regularidade fiscal, os quais serão cumpridos para fins de assinatura do contrato, caso seja declarada vencedora do certame.

III – Análise preliminar de aceitabilidade das propostas

8.13 – O Pregoeiro procederá à abertura das propostas de preços e fará a análise quanto à compatibilidade do objeto ofertado em relação ao especificado no edital e quanto ao preço inexequível, baixando diligências caso sejam necessárias, e procederá à classificação das propostas para a etapa de lances.

IV – Seleção das propostas para a etapa de lances

8.14 – O Pregoeiro selecionará as propostas para a etapa de lances obedecendo aos seguintes critérios:

8.14.1 – Primeiro Critério: Serão selecionadas a menor proposta e todas as demais que não sejam superiores a 10% do valor da menor proposta.

8.14.2 – Segundo Critério: Não havendo pelo menos três propostas selecionadas no critério anterior, serão ainda selecionadas as menores propostas, até o limite de três, para a etapa de lances.

V – Etapa de lances orais

8.15 – Tendo sido credenciado e a proposta selecionada, poderão os autores manifestar lances orais. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.16 – Os lances deverão ser formulados por preço unitário, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, em valores distintos e decrescentes em relação ao preço do autor.



8.17 – Poderá o Pregoeiro estabelecer redução mínima em cada lance, bem como estabelecer tempo máximo para o proponente ofertar seu lance.

8.18 – A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes desse item declinarem da formulação de lances.

8.19 – Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

8.20 – Caso não tenha no mínimo 3 (três) ME e EPP participantes e entrem na disputa empresas de grande porte e neste caso ocorrendo o empate previsto no § 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, será assegurado o direito de preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP.

8.20.1 – Entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelos microempreendedores individuais, pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

8.20.2 – Para efeito do disposto no subitem “8.20”, com base no art. 44 da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) O microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

b) Não ocorrendo a contratação de microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem “8.20.2-a”, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem “8.20.1”, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelos microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo previsto no subitem “8.20.1”, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.20.3 – Para as situações previstas no subitem “8.20” o microempreendedor individual, a microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8.21 – O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à obtenção de proposta mais vantajosa ao interesse público.

8.22 - O Pregoeiro verificará as marcas dos produtos das empresas vencedoras, no que, desconhecendo ou tendo dúvidas sobre a qualidade da referida marca, o Pregoeiro poderá solicitar amostra, para comprovar que o mesmo atende as especificações e necessidades da Administração. Na verificação da amostra, caso a mesma não seja aprovada, a empresa será



desclassificada e o item passará para a segunda colocada, desde que seu produto atenda as especificações e qualidade necessária, caso contrário passará para a terceira colocada e assim sucessivamente.

8.23 – As amostras dos produtos solicitados deverão ser entregues na Prefeitura Municipal de Atalanta no prazo de até 48 (quarenta e oito horas) após a abertura do processo e as mesmas serão analisadas pela Nutricionista do Município juntamente com a Comissão do Pregão, onde será emitido laudo de cada amostra apresentada, verificando a sua aceitação.

VI – Habilitação

8.24 – O Pregoeiro fará a abertura do envelope dos documentos de habilitação do licitante vencedor que tenha ofertado o menor lance para o item.

8.25 – Os documentos serão rubricados pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e serão anexados ao Processo Licitatório.

8.26 – Havendo irregularidades na documentação que não permitam a habilitação, o proponente será inabilitado, procedendo o Pregoeiro à habilitação do segundo proponente classificado, e assim sucessivamente em caso de inabilitação dos proponentes.

8.27 – Os microempreendedores individuais, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.28 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação.

8.29 – A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8.30 – O Pregoeiro poderá solicitar esclarecimentos a qualquer dos participantes e também promover diligências para elucidar fatos cuja comprovação seja necessária para definir a habilitação do licitante, desde que não resulte na inclusão de documento ou informação que deveria ter sido incluído no envelope da habilitação.

8.31 – Caso o Pregoeiro julgue necessário, a seu critério exclusivo, poderá suspender a sessão pública a fim de que possa apreciar minuciosamente a documentação de habilitação, marcando na oportunidade, nova data e horário em que voltará a reunir-se com os interessados, ocasião em que será apresentado o resultado final do julgamento da habilitação.



VII – Recurso

8.32 – Habilitado o proponente, o Pregoeiro solicitará aos demais credenciados se desejam manifestar interesse em interpor recurso.

8.33 – Havendo interesse, o proponente deverá manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, explicitando sucintamente suas razões, cabendo ao Pregoeiro deliberar sobre o aceite do recurso.

8.34 – A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

8.35 – O proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de 3 (três) dias para a apresentação do mesmo, limitado às razões apresentadas durante a sessão pública, o qual deverá ser protocolado no Setor de Compras e Licitações do Município de Atalanta, dirigido à Autoridade Competente. Os demais proponentes ficam desde logo intimados à apresentar as contrarrazões no prazo de 3 (três) dias a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. A Autoridade Competente manifestará sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis.

8.36 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.

8.37 – Encerrado o prazo para manifestação de recurso o Pregoeiro declarará encerrada a sessão pública do pregão.

9 – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

9.1 – Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará sobre a adjudicação do objeto licitado, que poderá ser na própria sessão pública do pregão.

9.2 – No caso de interposição de recurso, caberá à Autoridade Competente, após decisão do recurso, opinar pela adjudicação do objeto licitado.

9.3 – Após o julgamento do respectivo processo e verificado o atendimento das normas legais, o Prefeito Municipal de Atalanta homologará o resultado final da licitação, convocando o(s) licitante(s) vencedor(es) para o cumprimento das condições estipuladas na proposta de preços mediante a emissão da autorização de fornecimento do material.

9.4 – Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não mantiver as condições de habilitação ou se recusar injustificadamente a formalizar o contrato e/ou fornecer o objeto licitado, o Município de Atalanta retomará a Sessão Pública e convidará os demais proponentes classificados na ordem determinada após a etapa de lances, dando continuidade aos procedimentos da sessão pública, adjudicação e homologação do objeto.

9.5 – Fica facultado à Município de Atalanta contratar em parcelas o objeto deste Edital, no período de validade da proposta de preços.



10 – FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

10.1 – O contrato administrativo reger-se-á pelas disposições da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

10.2 – Conforme estabelecido no art. 62 da Lei Federal nº. 8.666/93, neste caso, é dispensável o “termo de contrato” que será substituído por nota de empenho de despesa, da qual farão parte integrante as condições previstas no Edital e a proposta apresentada pelo contratado.

10.3 – O contratado obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do empenho.

11 – FORNECIMENTO E RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1 – O prazo máximo de entrega do objeto, será de até 48 (quarenta e oito) horas após a emissão da Autorização de Fornecimento de acordo com a solicitação formal efetuada pela Prefeitura Municipal, nas quantidades e datas indicadas, diretamente nas Unidades Escolares do Município.

11.2 – Os fornecimentos dos gêneros alimentícios, objeto do presente Processo Licitatório, deverão ser efetuados conforme autorizações de fornecimento, nos locais indicados pelo Setor de Compras e Licitações do Município, a quem caberá conferi-lo e assinar o recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

11.3 – Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo licitante vencedor no prazo de 3 (três) dias, contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

11.4 – O recebimento não exclui a responsabilidade do contratado pela perfeita execução do contrato, ficando o mesmo obrigado a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções, conforme disposto no art. 69 da Lei Federal nº. 8.666/93.

11.5 – A recusa injustificada do adjudicatário em entregar o material licitado dentro do prazo estabelecido pela Administração Municipal caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

12 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE DO PREÇO DO OBJETO

12.1 – O pagamento do objeto deste Processo Licitatório será efetuado no prazo máximo de 10 dias, contados a partir da data de adimplemento do objeto, atestado pela comissão responsável pelo seu recebimento, após a devida emissão e apresentação da fatura de cobrança do mesmo.

12.2 – O valor a ser pago não será atualizado até a data do efetivo pagamento do objeto, que será efetuado em uma única parcela.

12.3 – Não haverá compensação financeira e/ou penalização por eventual atraso do pagamento bem como nenhuma antecipação será efetuada antes da entrega do material.



12.4 – A despesa decorrente correrá por conta das seguintes dotações:

2.014.3390.00 - 108 - 22/2017 - Merenda Escolar 2.014.3390.00 - 1 - 21/2017 - Merenda Escolar

12.5 – Para fazer face às despesas, serão emitidas Notas de Empenho pelo Departamento de Contabilidade.

13 – SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

13.1 – Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Atalanta pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das seguintes multas:

- a) Multa de 0,05% (cinco centésimos por cento) do valor do contrato, se já assinado, ou estimado do contrato, se não assinado, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 5 (cinco) dias;
- b) Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, se já assinado, ou estimado do contrato, se não assinado, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo.

13.2 – Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pelo Município de Atalanta.

13.3 – Da aplicação das penas, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

13.4 – O recurso ou o pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

14 – DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 – A apresentação de envelopes contendo a “Proposta de Preços” e a “Documentação de Habilitação” que não propiciem claramente a identificação de seu conteúdo estarão sujeitos a serem desconsiderados como participantes deste Processo Licitatório.

14.2 – Os envelopes de habilitação não abertos estarão disponíveis no Setor de Compras e Licitações do Município de Atalanta para retirada por seus respectivos proponentes, no prazo de trinta dias após a assinatura do contrato decorrente da licitação. Caso não sejam retirados no prazo anterior, serão inutilizados.

14.3 – Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação ou proposta relativa ao presente pregão.

14.4 – A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por



ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

14.5 – O resultado desta licitação será lavrado em ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio.

14.6 – O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

14.7 – No interesse do Município de Atalanta, sem que caiba aos participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

- a) Adiada sua abertura;
- b) Alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

14.8 – Para dirimir quaisquer questões que por ventura venham surgir com a execução do presente procedimento licitatório, fica eleito o Foro da Comarca de Ituporanga – SC, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

14.9 – Qualquer informação ou esclarecimento relativo a esta licitação será fornecido pelo Setor de Compras e Licitações da Administração Municipal de Atalanta, diariamente no horário de expediente das 8 às 12 horas e das 14 às 17 horas, em sua sede à Av. XV de Novembro, 1030, Centro, Município de Atalanta, Estado de Santa Catarina, através do telefone (47) 3535-0015, ou pelo e-mail gabinete@atalanta.sc.gov.br.

14.10 – A presente licitação é regulada pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, com as prerrogativas estabelecidas pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, e pelas condições gerais constantes neste Edital.

14.11 – Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:

- a) Anexo I – Relação do item da licitação, com os valores unitários e totais previstos;
- b) Anexo II - Especificações dos Itens para a Alimentação Escolar;
- c) Anexo III – Modelo de carta de credenciamento de representante de licitante; de declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal; de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação e declaração de enquadramento como MEI, ME ou EPP; Declaração Atestando que a Empresa Licitante não possui em seu quadro societário servidor público da ativa;
- d) Anexo IV – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Atalanta (SC), 11 de setembro de 2017.

JUAREZ MIGUEL RODERMELI
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Atalanta - CNPJ: 83.102.616/0001-09

Av. XV de Novembro, 1030 - Centro - CEP: 88410-000

E-mail: prefeitura@atalanta.sc.gov.br Telefone: (47) 3535 0101 Fax: (47) 3535 0227

www.atalanta.sc.gov.br

ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE ATALANTA CNPJ: 83.102.616/0001-09 Telefone: (047)535-0111 AV. XV DE NOVEMBRO, N.1030 C.E.P.: 88410-000 - Atalanta - SC	PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 15/2017 - PR
	Processo Administrativo: 20/2017 Data do Processo Adm.: 11/09/2017 Processo de Licitação: 20/2017 Data do Processo: 11/09/2017
Folha: 1/3	

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
1	500,000	KG	ABACAXI KG		5,2500	2.625,0000
2	300,000	UNI	ACELGA		5,3000	1.590,0000
3	700,000	KG	ACHOCOLATADO 32% CACAU - 1KG		13,7500	9.625,0000
4	300,000	KG	ACHOCOLATADO 50% CACAU - 1KG		25,4000	7.620,0000
5	1000,000	KG	AÇUCAR BRANCO REFINADO		2,3800	2.380,0000
6	250,000	KG	AÇÚCAR MASCADO		10,7500	2.687,5000
7	600,000	UNI	ALETRIA TIPO CABELO DE ANJO PACOTE 500GR		3,5000	2.100,0000
8	300,000	UN	ALFACE CRESPA		1,8000	540,0000
9	600,000	UN	ALHO CABEÇA INTEIRA (PACOTE 100GR)		3,6500	2.190,0000
10	100,000	UNI	AMENDOIM DESCASCADO E SEM PELE PCT COM 400GR		6,7500	675,0000
11	500,000	KG	AMIDO DE MILHO		6,1500	3.075,0000
12	400,000	PCT	ARROZ BRANCO (PCT 5 KG)		13,5000	5.400,0000
13	200,000	KG	ARROZ INTEGRAL TIPO 1		3,7300	746,0000
14	400,000	UNI	ARROZ PARBOLIZADO 5KG TIPO 1a		11,0000	4.400,0000
15	600,000	PCT	AVEIA EM FLOCOS FINOS 200GR		3,5300	2.118,0000
16	2000,000	KG	BANANA BRANCA		2,9000	5.800,0000
17	3000,000	KG	BANANA CATURRA		2,5500	7.650,0000
18	500,000	KG	BATATA DOCE		2,6500	1.325,0000
19	1500,000	KG	BATATA INGLESA		2,2500	3.375,0000
20	300,000	KG	BERINGELA		5,0000	1.500,0000
21	400,000	KG	BETERRABA C/ FOLHAS		2,8700	1.148,0000
22	50,000	PCT	BICARBONATO DE SÓDIO PC 100GR		1,5400	77,0000
23	250,000	PCT	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE PCT C/ NO MÍNIMO 100GR		4,0000	1.000,0000
24	1500,000	UNI	BOLACHA DE MILHO - PC 335GR		4,2500	6.375,0000
25	700,000	UN	BOLACHA DOCE TIPO MARIA - PCT COM NO MÍNIMO 370GR		4,3000	3.010,0000
26	700,000	UN	BOLACHA SALGADA INTEGRAL 400 GRAMAS		4,5000	3.150,0000
27	250,000	UNI	BOMBONA DE AGUA MINERAL SEM GAS - 20 LITROS		8,6000	2.150,0000
28	130,000	UNI	CAFE EM PO EXTRA FORTE 500 GRAMAS		8,7500	1.137,5000
29	80,000	UNI	CAFE SOLUVEL GRANULADO VIDRO DE 200 GRAMAS		11,7500	940,0000
30	50,000	UN	CANELA EM PAU PACOTE COM 10 GR		1,0500	52,5000
31	75,000	UNI	CANELA EM PÓ POTE 35GR		2,3500	176,2500
32	150,000	KG	CAQUI CHOCOLATE/CAFÉ/MANTEIGA		4,7500	712,5000
33	150,000	UNI	CARGA DE GAS P 13		66,0000	9.900,0000
34	1700,000	KG	CARNE BOVINA DIANTEIRA, MUSCULO-MOIDA (DE 1*)		15,0000	25.500,0000
35	1800,000	KG	CARNE BOVINA DIANTEIRA, PALETA EM CUBOS DE 1° (CORTE DE 2,0 CM X 2,0 CM)		17,7900	32.022,0000
36	500,000	KG	CEBOLA BRANCA		2,2500	1.125,0000



Prefeitura Municipal de Atalanta - CNPJ: 83.102.616/0001-09

Av. XV de Novembro, 1030 - Centro - CEP: 88410-000

E-mail: prefeitura@atalanta.sc.gov.br Telefone: (47) 3535 0101 Fax: (47) 3535 0227

www.atalanta.sc.gov.br

ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE ATALANTA CNPJ: 83.102.616/0001-09 Telefone: (047)535-0111 AV. XV DE NOVEMBRO, N.1030 C.E.P.: 88410-000 - Atalanta - SC	PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 15/2017 - PR
	Processo Administrativo: 20/2017 Data do Processo Adm.: 11/09/2017 Processo de Licitação: 20/2017 Data do Processo: 11/09/2017
Folha: 2/3	

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
37	500,000	KG	CENOURA	_____	2,5000	1.250,0000
38	400,000	UN	CEREAL DE ARROZ EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 230GR	_____	6,2500	2.500,0000
39	600,000	KG	CEREAL FLOCOS DE MILHO - SEM AÇUCAR - PC 1KG	_____	20,0000	12.000,0000
40	200,000	CX	CHA VARIOS SABORES 10GR - 10 SACHES	_____	2,9000	580,0000
41	150,000	UNI	COCO EM FLOCOS - SEM AÇUCAR (FACOTE DE 100GR)	_____	4,0000	600,0000
42	200,000	PCT	COLORAU 100 GRAMAS	_____	1,5500	310,0000
43	75,000	UNI	COMINHO EM PÓ (FACOTE COM NO MÍNIMO 40 GR)	_____	3,6800	276,0000
44	2500,000	KG	COXA E SOBRECORA DE FRANGO - COM INSPECAO DO SIF (PCT 1KG)	_____	5,1200	12.800,0000
45	300,000	UN	CREME DE LEITE COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS	_____	2,2000	660,0000
46	150,000	POT	DOCE DE FRUTAS SABORES: UVA, BANANA E MORANGO - POTE COM 400 GR	_____	4,3500	652,5000
47	100,000	UN	EMBALAGEM PLASTICA FILME P/ PROTEÇÃO DE ALIMENTOS 30 MT(28 CM X 30 CM)	_____	4,4000	440,0000
48	400,000	UN	EMBALAGEM PLASTICA P/ ALIMENTOS 2 KG (ARMAZENAR AMOSTRA DE ALIMENTOS)	_____	2,0000	800,0000
49	1200,000	LTA.	EXTRATO DE TOMATE - LATA COM 340GR	_____	2,9500	3.540,0000
50	180,000	PCT	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA P/ 1KG	_____	5,0000	900,0000
51	180,000	PCT	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA P/ COM 1KG	_____	5,1500	927,0000
52	600,000	UNI	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL 5 KG	_____	9,2500	5.550,0000
53	200,000	PCT	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL PC COM 1 KG	_____	3,5000	700,0000
54	100,000	PCT	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL PC COM 5 KG	_____	16,2500	1.625,0000
55	500,000	KG	FEIJAO PRETO DE PRIMEIRA QUALIDADE - SAFRA NOVA - 1KG	_____	5,0000	2.500,0000
56	200,000	LTA.	FERMENTO EM PO BIOLOGICO C/ 500GR.	_____	14,0000	2.800,0000
57	200,000	LTA.	FERMENTO EM PO QUIMICO, 250 GR.	_____	6,2000	1.240,0000
58	1000,000	KG	FILÉ DE TILÁPIA - PEIXE	_____	27,2500	27.250,0000
59	600,000	KG	FUBA GROSSO	_____	2,2500	1.350,0000
60	50,000	UN	GELATINA EM PÓ SABOR ABACAXI (PCT 1 KG)	_____	10,3200	516,0000
61	50,000	UN	GELATINA EM PÓ SABOR MORANGO (PCT 1KG)	_____	10,3200	516,0000
62	50,000	UN	GELATINA EM PÓ SABOR UVA (PCT 1 KG)	_____	10,3200	516,0000
63	1000,000	UNI	IOGURTE SABOR MORANGO - PCT 800GR	_____	5,0000	5.000,0000
64	1000,000	UN	IOGURTE VARIOS SABORES (PCT 800GR)	_____	5,0000	5.000,0000
65	300,000	UN	IOGURTE ZERO LACTOSE DE NO MÍNIMO 165 GR	_____	2,5000	750,0000
66	300,000	KG	KIWI	_____	11,5000	3.450,0000
67	1500,000	KG	LARANJA TIPICA DA REGIAO	_____	1,8500	2.775,0000
68	500,000	LT	LEITE ISENTO DE LACTOSE UHT LITRO	_____	3,7500	1.875,0000
69	10000,000	LTR	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL	_____	2,6000	26.000,0000
70	200,000	KG	LIMÃO	_____	4,0000	800,0000
71	100,000	UNI	LOURO FOLHAS DESIDRATADA PACOTE COM 5 GRAMAS	_____	1,2600	126,0000
72	2000,000	KG	MAÇA GALA	_____	4,6000	9.200,0000
73	300,000	KG	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO	_____	3,8500	1.155,0000
74	1500,000	UNI	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO PACOTE 500GR	_____	4,0500	6.075,0000



Prefeitura Municipal de Atalanta - CNPJ: 83.102.616/0001-09

Av. XV de Novembro, 1030 - Centro - CEP: 88410-000

E-mail: prefeitura@atalanta.sc.gov.br Telefone: (47) 3535 0101 Fax: (47) 3535 0227

www.atalanta.sc.gov.br

ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE ATALANTA CNPJ: 83.102.616/0001-09 Telefone: (047)535-0111 AV. XV DE NOVEMBRO, N.1030 C.E.P.: 88410-000 - Atalanta - SC	PREGÃO PRESENCIAL Nr.: 15/2017 - PR	
	Processo Administrativo: 20/2017 Data do Processo Adm.: 11/09/2017 Processo de Licitação: 20/2017 Data do Processo: 11/09/2017	
Folha: 3/3		

ANEXO I
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
75	1500,000	KG	MAMÃO FORMOSA	_____	3,9500	5.925,0000
76	1500,000	KG	MANGA	_____	3,8000	5.700,0000
77	50,000	UNI	MARGARINA ISENTA DE LEITE E SAL POTE COM 250 GR	_____	4,5000	225,0000
78	500,000	UN	MARGARINA SEM SAL POTE 500 GRAMAS	_____	3,6000	1.800,0000
79	100,000	UNI	MEL DE ABELHA PURO C/INSP.ESTADUAL 500 GR	_____	14,5000	1.450,0000
80	2000,000	KG	MELANCIA	_____	1,8500	3.700,0000
81	400,000	UN	MILHO VERDE 200 GRAMAS	_____	1,6000	640,0000
82	600,000	UNI	MORTADELA DE FRANGO - 500GR	_____	5,7800	3.468,0000
83	800,000	UNI	OLEO DE SOJA REFINADO 900ML	_____	3,4500	2.760,0000
84	200,000	UN	OREGANO DESIDRATADO PCT 100 GR	_____	8,2000	1.640,0000
85	700,000	UN	OVOS DE VERMELHOS DE GALINHA TAMANHO MÉDIO - CX COM 12 UNIDADES	_____	5,4000	3.780,0000
86	700,000	UN	PÃO DE FORMA INTEGRAL 500 CM	_____	5,0000	3.500,0000
87	150,000	UN	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	_____	11,9900	1.798,5000
88	700,000	KG	PÃO FRANCES INTEGRAL	_____	9,4000	6.580,0000
89	1300,000	KG	PÃO FRANCES KG	_____	8,5000	11.050,0000
90	1000,000	KG	PEITO DE FRANGO CONGELADO - RETALHOS	_____	10,1500	10.150,0000
91	500,000	KG	PEPINO P/ SALADA	_____	3,3500	1.675,0000
92	300,000	UN	PÊSSEGO	_____	10,0000	3.000,0000
93	350,000	KG	POLVILHO AZEDO DE MANDIOCA	_____	7,1500	2.502,5000
94	200,000	UNI	POLVILHO DOCE DE MANDIOCA PACOTE 500GR	_____	3,5500	710,0000
95	50,000	KG	PUDIM SABOR BAUNILHA KG	_____	7,6500	382,5000
96	50,000	KG	PUDIM SABOR MORANGO KG	_____	7,6500	382,5000
97	180,000	KG	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	_____	24,7500	4.455,0000
98	300,000	UNI	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - 150GR	_____	4,6800	1.404,0000
99	300,000	UNI	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - 400GR	_____	10,4000	3.120,0000
100	400,000	UN	REPOLHO	_____	1,6000	640,0000
101	400,000	KG	SAL REFINADO IODADO 1KG	_____	1,1000	440,0000
102	100,000	UN	SALSA DESIDRATADA PCT 20 GR	_____	4,0000	400,0000
103	450,000	LTA.	SARDINHA, EM ÓLEO 125GR	_____	2,9000	1.305,0000
104	200,000	UNI	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJÚ - 500ML	_____	6,5000	1.300,0000
105	200,000	UNI	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA - 500ML	_____	6,5000	1.300,0000
106	200,000	UNI	SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA - 500ML	_____	6,5000	1.300,0000
107	200,000	UNI	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJA - 500ML	_____	8,0000	1.600,0000
108	200,000	UNI	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA - 500ML	_____	6,5000	1.300,0000
109	1000,000	KG	TOMATE	_____	4,1500	4.150,0000
110	200,000	UNI	VINAGRE DE MAÇÃ 900 ML	_____	3,9000	780,0000
(Valores expressos em Reais R\$)					Total Máximo Geral:	397.214,7500

OBS: BAIXAR O ARQUIVO BETHA AUTO COTAÇÃO NO SITE DO MUNICÍPIO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ATALANTA
ESTADO DE SANTA CATARINA
Secretaria Municipal de Educação

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item 01 – Abacaxi Kg: O produto deve se apresentar são e limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve vir **com etiqueta de pesagem**.

Item 02 – Acelga Unidade: De boa qualidade, limpos, livre de insetos e larvas, suficientemente desenvolvido, folhas inteiras, com características organolépticas características de produto, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico, com etiqueta de pesagem.

Item 03 – Achocolatado em pó 1ª qualidade, 32 % Cacau: pacote 1KG. O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto deve apresentar quantidade de cacau em pó de no mínimo 32%. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão ou fardos resistentes.

Item 04- Achocolatado em pó 1ª qualidade, 50 % Cacau: pacote 1KG. O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto deve apresentar quantidade de cacau em pó de no mínimo 50%. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão ou fardos resistentes.

Item 05 - Açúcar Branco Refinado de 1ª qualidade: kg. Produto obtido do suco da cana de açúcar, isento de fermentação, isento de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve conter o mínimo de 99% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparentes, incolor, resistente, com 05 kg cada e em embalagem secundária em fardos resistentes.

Item 06 - Açúcar Mascavo de 1ª qualidade: Pacote de 1Kg: Açúcar Mascavo - açúcar integral obtido pelo cozimento do caldo de cana recém extraído contém vitaminas e minerais. Acondicionados em saco plástico íntegro e resistente, vedado hermeticamente.

Item 07 – Aletria: Pacote de 500gr. Tipo cabelo de anjo. Embalagem plástica, transparente, resistente e íntegra. Deve estar inscrita no Ministério da Saúde. Deve constar na embalagem instruções de preparo de conservação. Com data de fabricação e/ou lote e prazo de validade de, no mínimo quatro meses.

Item 08- Alface crespa: De boa qualidade, limpos, livre de insetos e larvas, suficientemente desenvolvido, folhas inteiras, com características organolépticas características de produto, acondicionadas em sacos de



polietileno transparente, atóxico, com etiqueta de pesagem. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).

Item 09 – Alho Nobre, grupo branco, tipo especial, 100gr: Produto cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes, com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).

Item 10 – Amendoim descascado e sem pele: Grão inteiro, cor, odor, sabor característicos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo no mínimo 400 gramas por pacote, com identificação na embalagem (rótulo): valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação/validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.

Item 11 - Amido de Milho: Em pacote ou caixa de papelão adequada de 1Kg 1ª qualidade. Produto amiláceo extraído do milho com finalidade como espessante. Deve ser fabricado a partir de matéria – prima sã limpa, isenta de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. O produto não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, o produto devera produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 37 (Normas Técnicas para Amidos e Féculas – Decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico atóxica ou caixas ou embalagem de papelão atóxica de 1Kg.

Item 12 - Arroz Branco: pacotes de 5Kg, tipo 1. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 14%. O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, casacas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados – Decreto 12.486 de 27/10/78) e Portaria nº269/88 do Ministério da Agricultura e Abastecimento. O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, termos soldado. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

Item 13 – Arroz Integral Tipo 1: Pacote de 1 kg. - Longo fino, tipo 1, integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

Item 14 –Arroz Parabolizado: pacotes de 5Kg, tipo 1. Longo fino, e com grãos inteiros, polido, limpo, cor clara, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Não pode apresentar odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao consumo, prejudicial à sua saúde (pesticidas). Será permitida a umidade máxima de 14% e tolerância de até 6% de grãos quebrados. Embalagem: sacos de polietileno, atóxico, transparentes e resistentes, termos soldado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro em órgão competente. . Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

Item 15 – Aveia em Flocos Finos: Em flocos finos de 1ª qualidade, isenta de mofo, livre de parasitos e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.

Item 16– Banana Branca: Tamanho médio (de 13 a 16 cm.), em pencas. O produto deve se apresentar são e limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na



cor, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve vir **com etiqueta de pesagem**. O produto e suas condições devendo estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).

Item 17 – Banana Caturra: Tamanho médio (de 13 a 16 cm.), em pencas. O produto deve se apresentar são e limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve vir **com etiqueta de pesagem**. O produto e suas condições devendo estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).

Item 18 – Batata doce: branca ou roxa, de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra e fresca, com casca sã, sem defeitos; acondicionada em embalagem em sacos de polietileno frestado, **com etiqueta de pesagem**.

Item 19 - Batata Inglesa: Batata Inglesa lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. O produto deve vir **com etiqueta de pesagem**.

Item 20 –Beringela: de 1ª qualidade, tamanho médio com brilho e cor característico, isenta de parasitas e sujidades. O produto deve vir **com etiqueta de pesagem**.

Item 21 – Beterraba extra A, Vermelha: Produto com tamanho médio (pesando entre 200grarnas e 300grarnas cada), sem folhas, produto de boa qualidade, são, limpo, de cor avermelhada forte, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, tenro, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração própria, livre de danos mecânicos, sem rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve vir **com etiqueta de pesagem**. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).

Item 22- Bicarbonato de Sódio: pacote de 100g. Validade mínima de 4 meses a contar a data de entrega. Acondicionamento em lata ou embalagem plástica hermeticamente fechado.

Item 23 – Biscoito de polvilho sem glúten e sem lactose pct c/ no mínimo 100gr: O produto deverá ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos que se apresentarem quebradiços. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada. Validade mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 24 – Bolacha de Milho: pacote de 335g a 1kg. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos que se apresentarem quebradiços. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada. Validade mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 25- Biscoito Doce tipo Maria 1ª qualidade: pacote de 370g a 500g. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos que se apresentarem quebradiços. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada. Validade mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.



Item 26 - Biscoito Salgado tipo Integral 1ª qualidade: pacote de 400g a 500g. Biscoito Cream Cracker Integral. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos que se apresentarem quebradiços. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada. Validade mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 27 – Bombona de Água Mineral sem Gás: 20l.

Item 28 - Café torrado e moído Extra Forte: Embalagem de 500g. Torra dos grãos no ponto intermediário. Produto 100 % puro, oriundo de grãos de café torrados e moídos. Cor, sabor e odor característicos. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, termos soldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, termos soldado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de nove meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega. Registro no Ministério da Saúde.

Item 29 – Café Solúvel Granulado: Embalagem de 200gr. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação.

Item 30 – Canela em Pau: Pacote de 10 gramas. Ingredientes: Canela em rama. Com data de fabricação e/ou lote e prazo de validade de, no mínimo seis meses.

Item 31 - Canela em Pó: Pote de 35 gramas. Com data de fabricação e/ou lote e prazo de validade de, no mínimo seis meses.

Item 32 - Caqui Chocolate/Café/Manteiga: O produto deve se apresentar sãos e limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve vir com etiqueta de pesagem.

Item 33 - Carga de Gás P13.

Item 34- Carne Bovina de 1ª - Músculo –moída: pacotes de 1Kg. O produto deverá ser fresco, congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto deve se apresentar sem sebo e isento de cartilagens e isento de ossos e com no máxima 7% do peso em gordura, sem aparas, sebo. **O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +5°C.** No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.

Item 35- Carne Bovina de 1ª - PALETA –em cubos: pacotes de 1Kg. O produto deverá ser fresco, congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto



deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto deve se apresentar sem sebo e isento de cartilagens e isento de ossos e com no máxima 7% do peso em gordura, sem aparas, sebo. **O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +5°C, com as dimensões do cubo 2,0 cm x 2,0 cm de medida.** No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.

Item 36 – Cebola extra A, branca: Tamanho médio e uniforme (pesando em média de 100 gramas a 200 gramas) O produto deve se apresentar são e limpo, de boa qualidade, sem defeitos, firme, tenro, com milho, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na con. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve vir com etiqueta de pesagem e a entrega semanal á combinar. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).

Item 37 – Cenoura graúda, extra A: O produto deve se apresentar são, limpo, de boa qualidade, sem folhas, sem defeitos, tenro, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor (alaranjado -vivo). Não serão permitidas cenouras com partes verdes, rachaduras, perfurações, cortes e corpos estranhos ou terra aderidos a superfície. O produto deve **vir com etiqueta de pesagem** e a entrega semanal á combinar. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).

Item 38 - Cereal de Arroz: Embalagem de 230 gramas. Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e número do lote. **Validade de, no mínimo, seis meses.**

Item 39 - Cereal Flocos de milho: embalagem de 1Kg. Flocos de milho- tipo Sucrilhos. Deve apresentar textura crocante e ausência de umidade. Rótulo deve conter indicação do fabricante, produto, peso e ingredientes. Livre de insetos, fungos e parasitos e registro no órgão competente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega da mercadoria.

Item 40 – Chá vários sabores: caixa com 10g- 10 sachês. Sabores: hortelã, erva doce, capim cidreira, maçã, abacaxi. Deve ser acondicionado em caixas, devidamente identificadas com a descrição resumida do material. Isento de sujidades e larvas. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega da mercadoria.

Item 41 - Coco Ralado em Flocos sem açúcar, desidratado e parcialmente desengordurado, 1ª qualidade: pacotes de 100 gr. Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucífera), por processo tecnológico adequado, deve ser elaborado a partir de frutos são e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35% a 60% de lipídeos e umidade máxima de 4% p/p. o produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor não rançoso, não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 29 (Normas Técnicas para Coco Ralado – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de polietileno, atóxica.

Item 42 - Colorífico 1ª qualidade: pacote de 100 gr. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. O produto deverá ser apresentado com mátria – prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, deve ter aspecto de pó fino, cor alaranjada e apresentar teor de amido de 78% p/p. o produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá conter substancias estranhas a sua



composição normal, exceto as permitidas conforme a NTA 70 e 85 (Normas Técnicas para Condimento ou temperos e Normas Técnicas para Colorífico – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, atóxica.

Item 43 – Cominho em Pó: pacote com no mínimo 40g. Cominho moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de no mínimo 40g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. 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 validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Item 44 – Coxa e Sobrecoxa de Frango: pacote de 1Kg. Com inspeção do SIF. Em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e **temperatura na entrega de - 18°C**. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURP"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas.

Item 45 – Creme de Leite com no mínimo 200 gramas: com prazo de validade mínimo 4 meses a contar a partir da data de entrega.

Item 46 - Doce de Frutas (SABORES: uva, banana e morango): Pote com 400g. Sabores: morango, uva, banana. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.

Item 47 - Embalagem Plástica Filme p/ proteção de alimentos 30 MT.

Item 48 - Embalagem plástica para alimentos 2kg.

Item 49 - Extrato de Tomate 1ª qualidade: latas de no mínimo 340gr: O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Característica: aspecto massa espessa tipo pasta, cor vermelha, cheiro próprio, sabor próprio. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18, não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Normas Técnicas para Extrato de Tomate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 350gr e embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. As latas não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 50 - Farinha de mandioca branca, Grupo farinha seca. Subgrupo fina. Classe branca, tipo 1: Deve apresentar cor branca, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem: sacos de polipropileno transparentes e resistentes, contendo de 1 quilo. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do



lote. **Validade mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.**

Item 51 –Farinha de mandioca Tipo 1 Torrada: Grupo farinha seca. Subgrupo fina. Classe torrada, tipo 1. Deve apresentar cor branca, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem: sacos de polipropileno transparentes e resistentes, contendo de 1 quilo. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e n° do lote. **Validade mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.**

Item 52 - Farinha de Trigo Especial e/ou do Tipo 1, 1ª Qualidade: Embalagem de 5kg. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branco, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de o mínimo 6% p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (Normas Técnicas para Farinha de Trigo – Decreto 12486 de 20/10/78 e Resolução n° 354, de 18/07/96). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5kg, de papel branco atóxico, resistentes e embalagem secundárias de fardos de papelão ou plástico resistentes.

Item 53 - Farinha De Trigo Integral 1 kg: Farinha proveniente da moagem do grão inteiro do trigo devidamente limpo e seco. Embalagem com 100% farinha de trigo integral, rica em fibras, sem aditivos químicos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 1kg, de papel branco atóxico, resistentes e embalagem secundárias de fardos de papelão ou plástico resistentes.

Item 54- Farinha De Trigo Integral 5 kg: Farinha proveniente da moagem do grão inteiro do trigo devidamente limpo e seco. Embalagem com 100% farinha de trigo integral, rica em fibras, sem aditivos químicos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5kg, de papel branco atóxico, resistentes e embalagem secundárias de fardos de papelão ou plástico resistentes.

Item 55 - Feijão tipo Preto: Grupo 1, Feijão Anão, Classe Cores, Novo. 1ª Qualidade: embalagem de 1kg. O produto deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitindo no máximo 3% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% e no máximo de 0,15% de matérias estranhas e impurezas. O produto deve estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, descoloridos por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies (máximo 5% de grãos avariados). O produto e suas condições deve estar de acordo com a Portaria MAA n° 161 de 24/07/87. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termos soldado de 1 kg.

Item 56 - Fermento Biológico 1ª qualidade: pacote de 500 gr. O produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisias*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve apresentar: aspecto massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme, cor creme claro, característico, cheiro e sabor próprio, umidade máximo de 75% p/p e cinzas máximo de 5% p/p, poder fermentativo (Haydyck-Nagel) mínimo 800ml de dióxido de carbono em 2 horas. O produto deverá ser fabricado com matérias - primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Normas Técnicas para Fermentos Químicos - Decreto n° 12.486 de 20/10/78). O produto deverá ser acondicionado em embalagem primaria de 250g.



Item 57 - Fermento em Pó Químico: em embalagem de 250 gr. 1ª Qualidade. Produto formado de substâncias químicas, que pela influência de calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto não deve apresentar sujidades e matérias estranhas. Na composição do fermento químico poderão entrar como componentes essenciais algumas das seguintes substâncias: amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, fosfato monocálcico e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Normas Técnicas para Fermentos Químicos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).

Item 58 - Peixe Filé de Tilápia: Pacote de 1Kg. Congelado, sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, embalados em camadas separadas por filmes plásticos, transparentes e atóxicos, acondicionados em caixas de papelão lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.

Item 59 - Fubá de Milho Grosso Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, Cor Amarela: Embalagem de 1kg. 1ª Qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% p/p, teor de acidez máxima de 5,0% com no mínimo de 7% p/p de proteínas. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes mais do peso antes da cocção. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 34 (Normas Técnicas para Farinhas - Decreto 12486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária, atóxica, transparente termos soldada, resistente embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados.

Item 60 - Gelatina em pó – Sabor ABACAXI 1 kg: O produto deverá ser obtido basicamente da mistura de açúcar, gelatina, sal, acidulantes, aromatizantes e corantes. Deve apresentar aspecto uniforme, cor e sabor característicos. Embalagem: pacotes resistentes contendo aproximadamente 1000 gramas, constando o nome do produto, nome, classificação e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número do lote. **Validade mínima de seis (06) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.**

Item 61 - Gelatina em pó – Sabor MORANGO 1 kg: O produto deverá ser obtido basicamente da mistura de açúcar, gelatina, sal, acidulantes, aromatizantes e corantes. Deve apresentar aspecto uniforme, cor e sabor característicos. Embalagem: pacotes resistentes contendo aproximadamente 1000 gramas, constando o nome do produto, nome, classificação e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número do lote. **Validade mínima de seis (06) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.**

Item 62 - Gelatina em pó – Sabor UVA 1kg: O produto deverá ser obtido basicamente da mistura de açúcar, gelatina, sal, acidulantes, aromatizantes e corantes. Deve apresentar aspecto uniforme, cor e sabor característicos. Embalagem: pacotes resistentes contendo aproximadamente 1000 gramas, constando o nome do produto, nome, classificação e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número do lote. **Validade mínima de seis (06) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.**

Item 63 - Iogurte Sabor Morango: Adoçado artificialmente, com fibras, zero % de gordura, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionadas em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante unidade aproximada com 800ml a 1000 ml.



Item 64- Iogurte Vários Sabores: Adoçado artificialmente, com fibras, zero % de gordura, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionadas em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante unidade aproximada com 800ml a 1000 ml.

Item 65- Iogurte zero lactose de no mínimo 165 gramas: Adoçado artificialmente, com fibras, zero % de gordura, zero % de lactose, sabores variados, com consistências cremosas, acondicionadas em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante unidade mínima de 165gramas.

Item 66 – Kiwi: Fruta kiwi de tamanho médio, de 1ª qualidade, inteira, sem pedúnculo, sadia, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpa, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte.

Item 67 – Laranja: Frutos de tamanho médio e uniformes, produto são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, O produto deve vir acondicionado em embalagem (sacos de polietileno frestado), **com etiqueta de pesagem**. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas - Decreto no 12.486 de 20/10/78).

Item 68 - Leite Isento de Lactose: UHT, isento de lactose, embalagem tetra Pack com selo SIF, SIM ou SIE e validade de no mínimo 04 meses; acondicionados em caixa de 12 litros.

Item 69 - Leite Longa Vida: UHT, integral, embalagem tetra Pack com selo SIF, SIM ou SIE e validade de no mínimo 04 meses; acondicionados em caixa de 12 litros.

Item 70 – Limão: Limão in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve vir acondicionado em embalagem (sacos de polietileno frestado), **com etiqueta de pesagem**.

Item 71 - Louro Folhas Desidratad: Em folha seco, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas são, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005. Com 5g aproximadamente.

Item 72- Maçã Gala: Maçã do tipo gala, procedente de espécimes genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. O produto deve vir acondicionado em embalagem (sacos de polietileno frestado), **com etiqueta de pesagem**

Item 73 - Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, com Ovos FORMATO PARAFUSO: Pacote de1kg. 1ª Qualidade. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água,



adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. A "performance" do produto durante sua cocção e apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Decreto 12.486 de 20/10/78) e de acordo com a Resolução RDC da Anvisa nº 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termos soldada, intacta, resistente, de 500g e embalagem secundárias de fardos plásticos, resistentes, termos soldados.

Item 74 - Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Integral, FORMATO PARAFUSO: Pacote de 1 kg. 1ª Qualidade. Macarrão parafuso integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.

Item 75 - Mamão Formosa: Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso. O produto deve vir acondicionado em embalagem (sacos de polietileno frestado), **com etiqueta de pesagem**

Item 76– Manga: Manga do tipo Tommy, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. O produto deve vir acondicionado em embalagem (sacos de polietileno frestado), **com etiqueta de pesagem**

Item 77- Margarina isenta de Leite e sal – 250 gr: Em potes de 250 gr, isenta de leite, e proteína do leite e sal. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, isento de bolor e outras características indesejáveis. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarelada homogênea. O produto deve apresentar selo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa nº 270 de 22/09/2005). **Deve constar no pote data de fabricação e/ou lote e prazo de validade de, no mínimo 3 meses.**

Item 78 - Margarina Vegetal Cremosa sem Sal de 1ª linha: embalagem de 500gr, 1ª Qualidade. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida: principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, leite e seus constituintes, sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto), água, vitamina A e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto deve conter 60% a 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 16% sobre o peso do produto. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, isento de bolor e outras características indesejáveis. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarelada homogênea. O produto deve apresentar selo do SIF e suas condições deverão estar de



acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa nº 270 de 22/09/2005).

Item 79 - Mel de Abelhas Puro Silvestre: Produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores e demais plantas. Classificado como mel de mesa ou mel de cozinha. O mel não poderá conter substâncias estranhas a sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais ou sintéticos. Sua característica deve ser de aspecto líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor levemente amarelada e castanho escuro. Odor e sabor próprio. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem individual do produto deverá ser pote plástico, resistente, devidamente vedado, com peso de **500 (quinhentos) gramas**. O produto deverá ser rotulado com a legislação vigente: Lei Federal nº. 8078/90 - D.O.U. 12/09/90 ; Decreto Federal nº. 30.691 de 29/03/52 e nº. 2.244 de 04/06/97 ; Decreto Estadual nº. 4.210/94.

Item 80 – Melancia: De 1ª qualidade, unidade com peso aproximado de 5kg á 10 kg. Melancia in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas acondicionados em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. O produto deve vir com etiqueta de pesagem.

Item 81– Milho Verde em Conserva: Latas de 200g (peso drenado). 1ª Qualidade. Milho Verde em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetidos a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar grãos inteiros selecionados. Será considerado como peso líquido o produto drenado. o produto deve apresentar: cor apropriada ao produto; sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos; textura apropriada; uniformidade de tamanho e formato; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros; pH adequado à composição e natureza do produto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA - 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva - Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de 280g, e secundária de caixas de papelão, que assegurem sua proteção, não interferindo na qualidade do produto. As latas devem estar íntegras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.

Item 82 – Mortadela de Frango 500 gr: Características: Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de frango, não acrescido de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado. A mortadela deverá ser embutida adequadamente para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaceantes que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente. Embalagens de 500 gr cada.

Item 83 - Óleo de Soja Refinado, Tipo Embalagem plástica de 900ml. 1ª Qualidade: Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% d: Gordura Trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900ml intacta, sem amassamento vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 Anvisa. 22/09/2005).



Item 84 - Orégano 100%: Pacote de 100g. 1ª Qualidade. Produto constituído por 100% de folhas de espécimes vegetais genuínas *Origanum vulgares*, L., sãs, limpas e secas, aspecto de folhas ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprios. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 100g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas Técnicas para Condimento e Temperos - Decreto nº12.486 de 20/10/78).

Item 85 - Ovos vermelhos de Galinha Tamanho médio c/ 1 dúzia: Ovo vermelho de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor vermelho, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.

Item 86 - Pão de Forma Integral: Com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 500g.

Item 87 - Pão de Forma sem Glúten e sem Lactose: Composto de farinha sem glúten, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de aproximadamente 500g.

Item 88 - Pão Francês Integral: Com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade de 50g.

Item 89 - Pão Francês: PÃO FRANCÊS, peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.

Item 90 – Peito de Frango Congelado Retalhos: Pacote com 1Kg cada. Deve vir sem pele e sem osso, em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e **temperatura na entrega de - 18°C**. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). No rotulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Service de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas.



Item 91- Pepino para Salada: O produto deve estar de acordo com a NTA 14 deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº. 12 de 02/01/01 da ANVISA e os padrões de embalagem da CEAGESP, conforme portaria M A 127, de 04/10/91

Item 92 – Pêssego kg: O produto deve se apresentar são e limpo, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvido, com uniformidade no tamanho e na cor, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve vir **com etiqueta de pesagem**.

Item 93 - Polvilho Azedo de Mandioca – 1 kg: Pacote de 1 kg, contendo 100% de amido de mandioca azedado e seco ao sol, contendo instruções de conservação, **data de fabricação e/ou lote e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses e registro no Ministério da Saúde**

Item 94 - Polvilho Doce – 500g: Ingredientes: Polvilho. Não contém glúten. Embalagem pacote de saco plástico.

Item 95 -Pudim Sabor Baunilha - 1 kg: Pacote de um quilo. Pudim a base de leite em pó, aromatizante, açúcar, gordura vegetal, estabilizante, corante artificial, regulador de acidez, amido. Produzido com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: sacos de polietileno, atóxico, resistente, termos soldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno termos soldado, constando o nome e endereço do fabricante, o nome, classificação e a marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Validade mínima de seis meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 96 – Pudim Sabor Morango 1 kg: Pacote de um quilo. Pudim a base de leite em pó, aromatizante, açúcar, gordura vegetal, estabilizante, corante artificial, regulador de acidez, amido. Produzido com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: sacos de polietileno, atóxico, resistente, termos soldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno termos soldado, constando o nome e endereço do fabricante, o nome, classificação e a marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Validade mínima de seis meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 97 - Queijo mussarela fatiado kg - Queijo Tipo Mozzarella (muzzarella ou mussarela): Embalagem primária a vácuo de 1 kg cada, atóxica, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C e entrega diária a combinar. No rótulo da embalagem deverá constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto deve estar em conformidade com a Portaria nº364, de 04 de setembro de 1997 do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o “Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)” e NTA 11 (Normas Técnicas para Queijos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).

Item 98 - Queijo mussarela fatiado 150 gr - Queijo Tipo Mozzarella (muzzarella ou mussarela): Embalagem primária a vácuo de 150 gr cada, atóxica, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C e entrega diária a combinar. No rótulo da embalagem deverá constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto deve estar em conformidade com a Portaria nº364, de 04 de setembro de 1997 do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o “Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)” e NTA 11 (Normas Técnicas para Queijos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).



Item 99- Queijo mussarela fatiado de 400gr ou 500 gr- Queijo Tipo Mozzarella (muzzarella ou mussarela): Embalagem primária a vácuo de 400gr ou 500 gr cada, atóxica, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C e entrega diária a combinar. No rótulo da embalagem deverá constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto deve estar em conformidade com a Portaria nº364, de 04 de setembro de 1997 do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o “Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)” e NTA 11 (Normas Técnicas para Queijos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).

Item 100 - Repolho branco: O produto deve se apresentar em tamanho médio e uniforme (cerca de 2kg cada), sem defeitos, cabeça fechada, folhas verdes, viçosas e firmes, sem manchas, rasgos ou marcas de insetos e com coloração uniforme. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve vir acondicionado em embalagem (sacos de polietileno frestado), **com etiqueta de pesagem.**

Item 101 - Sal Refinado Iodado Extra: Pacote de 1kg. 1ª Qualidade. Cloreto de Sódio cristalizado extraído de fontes naturais. O produto deverá se apresentar na forma de cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. O produto deve apresentar no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com Legislação Federal Específica. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária e pacote plástico de 1kg, resistente, transparente, atóxico, e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico, resistente, termos soldado ou bem lacrado. Será obrigatória a declaração dos antiemectantes adicionados e suas condições devem estar de acordo com a NTA 71 (Normas Técnicas para. Sal - Decreto 12.486 de 20/10/78).

Item 102 -Salsa Desidratada: Pacote de 20g: Folha seca, obtida de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005.

Item 103 - Sardinha em Óleo Comestível: Latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade. Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas Técnicas para Conserva de Pescado - Decreto 2.486 de 20/10/78) e Selo do SIF O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organolética do produto e embalagem secundária de caixas de papelão reforçadas.

Item 104 - Suco Concentrado sabor Caju: Suco de fruta concentrado - embalagem de 500 ml. A quantidade de sabores deve ser proporcional. Ingredientes básicos: polpa de fruta, acidulante, antiemectante, aromatizantes, edulcorantes, estabilizantes, corantes artificiais, antioxidante, vitamina C. Produzido com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Embalagens contendo um litro, constando o nome e endereço do fabricante, o nome, classificação e a marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de nove meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.



Item 105 – Suco Concentrado sabor Goiaba: Suco de fruta concentrado -embalagem de 500 ml. A quantidade de sabores deve ser proporcional. Ingredientes básicos: polpa de fruta, acidulante, antiemectante, aromatizantes, edulcorantes, estabilizantes, corantes artificiais, antioxidante, vitamina C. Produzido com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Embalagens contendo um litro, constando o nome e endereço do fabricante, o nome, classificação e a marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de nove meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 106 - Suco Concentrado sabor Manga: Suco de fruta concentrado -embalagem de 500 ml. A quantidade de sabores deve ser proporcional. Ingredientes básicos: polpa de fruta, acidulante, antiemectante, aromatizantes, edulcorantes, estabilizantes, corantes artificiais, antioxidante, vitamina C. Produzido com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Embalagens contendo um litro, constando o nome e endereço do fabricante, o nome, classificação e a marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de nove meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 107 - Suco Concentrado sabor Maracujá: Suco de fruta concentrado -embalagem de 500 ml. A quantidade de sabores deve ser proporcional. Ingredientes básicos: polpa de fruta, acidulante, antiemectante, aromatizantes, edulcorantes, estabilizantes, corantes artificiais, antioxidante, vitamina C. Produzido com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Embalagens contendo um litro, constando o nome e endereço do fabricante, o nome, classificação e a marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de nove meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 108 – Suco Concentrado sabor Uva: Suco de fruta concentrado -embalagem de 500 ml. A quantidade de sabores deve ser proporcional. Ingredientes básicos: polpa de fruta, acidulante, antiemectante, aromatizantes, edulcorantes, estabilizantes, corantes artificiais, antioxidante, vitamina C. Produzido com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Embalagens contendo um litro, constando o nome e endereço do fabricante, o nome, classificação e a marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de nove meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a dois meses da data da entrega.

Item 109- Tomate in natura pera extra A: Produto são, limpo, de boa qualidade. Tamanho médio a grande (com peso médio de 100 gramas) uniforme, com grau médio de maturação (aproximadamente 70%). O produto deve se apresentar sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, tenro, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve vir acondicionado em embalagem (sacos de polietileno frestado), **com etiqueta de pesagem**. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).

Item 110 - Vinagre de Maçã: Vinagre de maçã, frasco de 750 ml, data da validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega da mercadoria.

Atalanta (SC), 11 de setembro de 2017.

TAYLINE CRISTINA BETTA
NUTRICIONISTA CRN 61995



PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 20/2017 - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 15/2017

ANEXO III

DECLARAÇÃO

Referência: Processo Licitatório nº. 20/2017– Pregão Presencial nº. 15/2017.
Município de Atalanta, Estado de Santa Catarina.

A empresa, inscrita no CNPJ sob nº....., por intermédio de seu(sua) representante legal, senhor(a), inscrito(a) no CPF sob nº..... e portador(a) da Carteira de Identidade com RG nº.....:

CREDECIO o(a) senhor(a)..... (nacionalidade), inscrito(a) no CPF sob nº..... e portador(a) da Carteira de Identidade com RG nº....., a participar com poderes para apresentar proposta, assinar em nome da empresa, efetuar lances de preços, manifestar a intenção de recurso, enfim, praticar todos e quaisquer atos administrativos pertinentes do Processo Licitatório referenciado acima.

DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, cumprindo assim o que determina o inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil, salvo na condição de menor aprendiz.

DECLARA, para fins do disposto no inciso VII do art. 4º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, que cumpre plenamente os requisitos para habilitação do Processo Licitatório.

DECLARA, que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, por serviço prestado, inclusive consultoria, assistência técnica, ou assemelhados.

DECLARA para fins do disposto no Edital de Pregão Presencial referenciado acima, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, se enquadra como:

- () Microempreendedor individual;
() Microempresa;
() Empresa de Pequeno Porte;

Conforme inciso I e II do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Declara ainda que a empresa não se enquadra em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

(Local e data)

.....
Assinatura do Representante Legal da Empresa
Nome:.....

Observação: a) Esta declaração deverá ser apresentada preferencialmente em papel timbrado com a razão social, endereço completo, telefone e CNPJ da empresa proponente no ato do credenciamento da mesma junto a Comissão Permanente de Licitações.

b) Se alguma das hipóteses mencionadas não representar a realidade da empresa, deverá ser suprimida da declaração.



PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 20/2017 - PREGÃO PRESENCIAL Nº. 15/2017

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 20/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 15/2017
INTERESSADO: MUNICÍPIO DE ATALANTA.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de 2017, na cidade de Atalanta, Estado de Santa Catarina, no prédio da Prefeitura, localizado na Av. XV de Novembro, 1030, Centro, o Município de Atalanta, devidamente representado e assistido, e a empresa _____, por seu representante legal, acordam proceder, nos termos do edital do Pregão Presencial em epígrafe, ao REGISTRO DE PREÇOS EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CONSUMO NAS CRECHES E ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE ATALANTA, conforme o item abaixo discriminado:

ITEM 01	
Fornecedor:	
Preço cotado para o item: R\$	
DETALHAMENTO DO MATERIAL	PREÇO UNITÁRIO

Fica declarado que o preço registrado na presente Ata é válido pelo prazo de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura, ficando automaticamente prorrogado o prazo de validade da proposta apresentada na Licitação em epígrafe.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Atalanta (SC), de de 2017.

Município de Atalanta
JUAREZ MIGUEL RODERMELI
Prefeito Municipal

Empresa
Representante Legal