

EMDDEC A.

# PREFEITURA DE NOVA TRENTO

CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



A empresa interessada na participação do Processo N° 124/2014 - Pregão Presencial N° 077/2014 deverá preencher as informações solicitadas neste formulário, e remetê-lo para o Departamento de Compras e Licitações via e-mail compras@novatrento.sc.gov.br, caso contrário a Prefeitura Municipal de Nova Trento exime-se da obrigação de comunicar diretamente ao interessado, possíveis alterações no Edital, bem como prestar esclarecimentos.

#### TERMO DE RETIRADA DO EDITAL - PREGÃO PRESENCIAL Nº 077/2014

LIMITALISA.	
ENDEREÇO:	
CNPJ DA EMPRESA:	
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:	
ГЕLEFONE: ( )	
E-MAIL:	
Nova Trento, de	_ de 2014.
Assinatura e Carimbo da Empresa	
Nome Legível:	



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 124/2014 PREGÃO PRESENCIAL Nº 077/2014

**DATA DE ABERTURA: 27/11/2014** 

HORÁRIO: 14:30 horas

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: Prefeitura Municipal de Nova Trento, Praça del Comune,

126 - Centro - Setor de Compras e Licitações.

**O Município de Nova Trento**, através da Secretaria Municipal de Educação e Esportes, por meio de seu Pregoeiro, Aprigio José Botameli, instituído pelo Decreto Municipal Nº 002/2013, comunica aos interessados que fará realizar licitação do tipo "MENOR PREÇO POR LOTE", sob a modalidade de Pregão, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002 subsidiariamente à Lei nº. 8.666, de 21/06/1993 e suas posteriores alterações, Lei Complementar 123/2006, Decreto Municipal 003/2013, e demais normas pertinentes.

**JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA MODALIDADE:** Justifica-se a necessidade de realizar pregão presencial, em face das peculiaridades da contratação; por caracterizar-se o produto a ser adquirido como de uso comum. A opção de **Menor Preço Por Lote**, visa ampliação da concorrência, busca por menor preço.

#### I – OBJETO

**1.1**– Aquisição parcelada de **MERENDA ESCOLAR PARA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NOVA TRENTO** para o ano de 2015, conforme especificações constantes do Anexo I, que fazem parte integrante deste PREGÃO.

# II - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

**2.1** As empresas que desejarem participar deste pregão deverão entregar ao pregoeiro, na data e horário estipulados para abertura, **declaração** de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (conforme modelo constante do **anexo IV**) e, em envelopes separados e lacrados, respectivamente, a "**PROPOSTA**" e a "**DOCUMENTAÇÃO**", contendo na parte externa o termo PROPOSTA DE PREÇOS ou DOCUMENTAÇÃO, conforme o caso, o número do edital, o nome da empresa e o número do CNPJ. Conforme o modelo:

ENVELOPE I – PROPOSTA DE PREÇOS PREFEITURA DE NOVA TRENTO NOME COMPLETO DO LICITANTE PREGÃO PRESENCIAL Nº 077/2014



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



**DATA DE ABERTURA: 27/11/2014** 

**HORÁRIO: 14:30 HORAS** 

ENVELOPE II – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PREFEITURA DE NOVA TRENTO NOME COMPLETO DO LICITANTE PREGÃO PRESENCIAL Nº 077/2014 DATA DE ABERTURA: 27/11/2014

**HORÁRIO: 14:30 HORAS** 

- **2.1.1** As microempresas e empresas de pequeno porte que desejarem obter os benefícios atribuídos pela Lei Complementar 123/2006, de 15/12/2006, deverão pleitear o mesmo de acordo com os ditames daquele diploma legal.
- **2.2** Não poderão participar os interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, as empresas estrangeiras que não funcionem no país e aqueles que tenham sido declarados inidôneos ou que estejam cumprindo suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, conforme inciso III do art. 87 da Lei 8.666/93.
- **2.3** Também não será permitida a participação de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.
- 2.4. A participação no presente certame implica no reconhecimento quanto a inexistência de qualquer fato impeditivo para participar em licitações, bem como celebrar contratos com a administração pública.

#### **III - DO CREDENCIAMENTO:**

- **3.1** Para participarem da sessão pública, os representantes das proponentes deverão credenciar-se junto ao pregoeiro, identificando-se e apresentando documento(s) que lhes confira poderes para formular propostas e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, ocasião em que também deverão ser entregues a declaração e os envelopes de que trata o item 2.1 deste edital.
- **3.1.1** O credenciamento far-se-á através de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida em cartório, acompanhado dos demais documentos demonstrativos da cadeia de outorgas (inclusive contrato social ou estatuto acompanhado da ata de eleição e posse da diretoria, constando o nome do primeiro outorgante), que confira ao outorgado poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar o respectivo contrato social ou estatuto acompanhado da ata de eleição e posse da diretoria, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, entendido que, no caso de a representação exigir a assinatura de mais de uma pessoa, aquela que estiver presente deverá estar munida de mandato



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



outorgado pelas ausentes, na forma definida no início deste item.

- **3.1.2** Os documentos necessários ao credenciamento, que serão juntados aos autos, poderão ser apresentados nos seus originais, por cópias autenticadas em cartório ou pelo pregoeiro e sua equipe de apoio, **observado o subitem 3.1.3**.
- **NOTA**: Estes documentos serão utilizados para comprovar os poderes do representante da proponente e deverão ser apresentados por ocasião do credenciamento, **NÃO** devendo estar inclusos nos envelopes de documentação ou de proposta, sendo que os representantes dos licitantes devem trazê-los consigo e entregá-los ao Pregoeiro em mãos.
- **3.1.3** Somente serão autenticadas pelo pregoeiro ou por sua equipe de apoio fotocópias legíveis e que possam ser conferidas com o documento original.
- **3.1.4** Visando à racionalização dos trabalhos, é conveniente que a autenticação de documentos pelo pregoeiro ou por sua equipe de apoio seja solicitada antes da realização da sessão de recebimento das propostas.
- **3.2** A falta de apresentação ou a apresentação dos documentos de credenciamento em desacordo com este capítulo, ou ainda a ausência do representante, equivale a renúncia por parte do licitante ao direito de apresentar lances durante a sessão e de praticar os demais atos inerentes ao certame, inclusive quanto a recursos.
- **3.3** Em caso de pessoa física, será exigido para o credenciamento a apresentação do documento de identidade e cartão do CPF.

# IV - DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE COMPROMETIMENTO DE HABILITAÇÃO:

- **4.1** No local, dia e hora indicados no preâmbulo deste edital, os representantes credenciados das proponentes deverão entregar, simultaneamente, ao Pregoeiro ou equipe de apoio, os documentos e as propostas, exigidos no presente edital, em 02 (dois) envelopes fechados, distintos e numerados de 01 e 02 na forma dos sub-itens abaixo:
- **4.1.1** No ato de entrega dos envelopes de Proposta e Habilitação, o representante de cada licitante, deverá entregar ao Pregoeiro ou Equipe de Apoio, <u>em separado de qualquer dos envelopes</u>, a Declaração de Comprometimento de Habilitação (conforme modelo em anexo), o Credenciamento e a declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte (para as licitantes que assim se enquadrarem).
- **4.2** A não entrega da Declaração de Comprometimento de Habilitação exigida neste Edital implicará em não recebimento, por parte do Pregoeiro, dos envelopes contendo Proposta de Preços e de Habilitação e, portanto, a não aceitação da licitante no certame licitatório.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



- **4.3** Os documentos necessários à participação na presente licitação, deverão ser apresentados em original, ou por cópia com autenticação procedida por tabelião, pelo Pregoeiro ou por servidor integrante da equipe de apoio da Prefeitura de Nova Trento/SC, ou ainda pela juntada da (s) folha (s) de órgão da imprensa oficial onde tenha(m) sido publicado(s).
- **4.4** Os documentos necessários para participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes às propostas e à habilitação e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil. (Língua Portuguesa)
- **4.5** A autenticação, quando feita pelo pregoeiro ou por servidor integrante da equipe de apoio da Prefeitura de Nova Trento/SC, poderá ser efetuada, em horário de expediente, na sala de licitações do prédio sede da Prefeitura de Nova Trento/SC, situada na Praça Del Comune, 126, Centro, no horário das 08:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:30h., até o dia útil imediatamente anterior à data fixada para a realização do Pregão.
- **4.6** O CNPJ/MF ou CPF e RG a ser indicado nos documentos da proposta de preço e da habilitação, deverá ser o mesmo estabelecimento da empresa e/ou pessoa física que efetivamente faturará e fornecerá o objeto da presente licitação.
- **4.7** Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fac-símile, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos, apenas como forma de ilustração das propostas de preço.

#### V - DA PROPOSTA DE PREÇO (ENVELOPE Nº 01):

- **5.1** O envelope "Proposta de Preço" deverá conter a proposta de preço da licitante, que deverá atender aos seguintes requisitos:
- I Ser apresentada no formulário Betha Cotação fornecido pela Prefeitura de Nova Trento de acordo com as especificações do Anexo I deste edital, ou em formulário próprio contendo as mesmas informações exigidas no referido formulário, datilografadas ou digitadas, assinado por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente identificadas todas as folhas com o número de inscrição no CNPJ ou CPF e RG, ou timbre impresso da empresa, constando o preço de cada item, expresso em reais (R\$), com 02 (dois) dígitos após a vírgula no valor unitário, em algarismos arábicos, conforme o formulário mencionado acima, devendo as folhas ser rubricadas, **deverá constar também, os Dados Bancários Pessoa Jurídica/Física (com Razão Social, Agência e Conta Corrente em nome da proponente).**
- II Constar prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa, esse prazo será considerado como tal.
- III. PARA FORMATAÇÃO DOS PREÇOS, DEVERÃO SER CONSIDERADAS AS



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



# DESCRIÇÕES COMPLETAS DESTE EDITAL (ANEXO I). NO FORMATO BETHA COTAÇÃO AS DESCRIÇÕES SÃO REDUZIDAS E SIMPLIFICADAS;

- IV. A PROPOSTA deverá ser apresentada em meio digital através de CD Rom ou Pen Drive e também em via impressa. O Meio digital deverá seguir o padrão Betha Cotação, sendo que o arquivo para preenchimento deverá ser solicitado via e-mail com dados completos da empresa (Razão Social, Endereço completo, CNPJ e Telefone), nos seguintes endereços compras@novatrento.sc.gov.br ou zico@novatrento.sc.gov.br.
- **5.2** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão às da proposta. Ocorrendo divergência entre o valor unitário e total para os itens do objeto do edital, será considerado o primeiro.
- **5.3** Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- **5.4** Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste ato convocatório.
- **5.5** A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste edital.
- **5.6** Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais ofertados.
- **5.7** Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas, implica em submissão a todas as condições estipuladas neste edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação federal mencionada no preâmbulo deste edital.

# VI – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE N° 02):

**6.1** - A documentação deverá ser apresentada de acordo com o disposto neste edital, em original ou em cópia devidamente autenticada e conter, obrigatoriamente, todos os requisitos abaixo, sob pena de inabilitação, preferencialmente nesta ordem:

#### **6.2** - DA REGULARIDADE JURÍDICA

- a) Cédula de identidade, quando for o caso;
- b) Atos constitutivos, Estatuto ou Contrato Social, em vigor, devidamente registrado na forma da lei:
- c) No caso de sociedade por ações e sociedades comerciais, os documentos deverão ser apresentados acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;
- d) Registro comercial, no caso de empresa individual, perante a Junta Comercial, da sede ou domicílio da Licitante:
- e) No caso de sociedades civis, inscrição do ato constitutivo, acompanhado de



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



documentos de eleição de seus administradores;

- f) 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;
- g) Cópia do Alvará/Taxa de Licença, em vigência.

## 6.3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal atuando em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (CF, Art. 7°, inciso XXXIII, c/c a Lei n° 9.854/99) modelo Anexo VI;
- b) Declaração impressa em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a administração, conforme modelo sugerido no Anexo V;
- c) Declaração de que conhece e aceita o edital Anexo VII.

### 6.4 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com prazo de vigência de no máximo 60 dias.

#### 6.5 - REGULARIDADE FISCAL E PREVIDENCIÁRIA:

- a) Certificado de Registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), expedido pela Receita Federal ou no Cadastro de Pessoas Físicas da mesma entidade (CPF), se a empresa é individual;
- b) Certidão Negativa de Débito CND, fornecida pelo Instituto Nacional de Seguro Social INSS;
- c) Certificado de Regularidade de Situação CRS, relativo ao FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Federais;
- e) Certidão Negativa de Débitos Estaduais;
- d) Certidão Negativa de Débitos do município sede da empresa;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas emitida pela Justiça do Trabalho de acordo com a Lei 12.440 de 07 de julho de 2011.

#### **NOTAS:**

- A Certidão que não contar com validade expressa, será considerada válida por sessenta dias, contados da data de sua emissão.
- Todas as cópias deverão estar autenticadas, exceto as extraídas pela internet.
- Todos os documentos de Habilitação deverão ser inseridos no envelope 01; preferentemente dispostos ordenadamente, numerados sequencialmente e rubricados pelo Licitante.

#### VII - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES:



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



- **7.1** No dia, hora e local designado neste Edital, na presença dos representantes de todas as licitantes, devidamente credenciadas, e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o Pregoeiro, que dirigirá a sessão, após abertura da mesma, receberá os documentos abaixo relacionados, de cada licitante, admitindo-se, contudo, a entrega por pessoas não previamente credenciadas, sendo registradas em ata os nomes das licitantes:
- a) O credenciamento do representante da empresa, juntamente com os documentos pessoais do mesmo e no caso de credenciamento por instrumento particular de procuração, com firma reconhecida de dirigentes, sócios ou proprietários da empresa proponente, deverá ser apresentada cópia autenticada do respectivo estatuto ou contrato social, extrato consolidado ou da última alteração estatutária ou contratual, no qual sejam expressos os poderes para exercer direitos a assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- b) Os envelopes de nº 01 Proposta e nº 02 Habilitação devidamente identificados e lacrados.
- c) A Declaração de Comprometimento de Habilitação.
- **7.2** Tão logo tenham sido recebidos os documentos e envelopes acima descritos, o Pregoeiro comunicará aos presentes que a partir daquele momento não mais serão admitidas novas licitantes ao certame.
- **7.3** Encerrada fase de recepção dos documentos exigidos na licitação, o Pregoeiro concluirá, se ainda não o tiver feito, o exame dos documentos de credenciamento dos representantes das licitantes tal como previsto na alínea "a", do item 7.1 exame este iniciado antes da abertura da sessão.
- **7.4** Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes das licitantes, o Pregoeiro promoverá a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, conferindo-as e rubricando todas as suas folhas.
- **7.5** Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

#### **VIII - DO JULGAMENTO:**

- **8.1** Divisão por etapas para ordenamentos dos trabalhos
- **8.1.1** O julgamento da licitação será dividido em duas etapas (Classificação das propostas e Habilitação) e obedecerá, quanto à classificação das propostas, ao critério do menor preço do objeto deste Edital.
- **8.1.2** A etapa de classificação de preços, que compreenderá a ordenação das propostas de todas as licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, das licitantes proclamadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao valor.
- **8.1.3** A etapa de habilitação compreenderá a verificação e análise dos documentos apresentados no envelope "Documentos de Habilitação" da licitante classificada em primeiro lugar, relativamente ao



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



atendimento das exigências constantes do presente Edital.

- **8.2** Etapa de Classificação de Preços:
- **8.2.1** Serão abertos os envelopes "Proposta de Preços" de todas as licitantes.
- **8.2.2** O Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preço para a execução do objeto da presente licitação e os respectivos valores ofertados.
- **8.2.3** O Pregoeiro fará a ordenação dos valores das propostas, em ordem crescente, de todas as licitantes.
- **8.2.4** O Pregoeiro classificará a licitante da proposta de menor preço para cada item e aquelas licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10 %(dez por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.
- **8.2.5** O valor máximo, em reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, será o valor da proposta válida de menor preço, multiplicado por 1,10 (um virgula dez), desprezando-se a terceira casa decimal.
- **8.2.6** Quando não houver, pelo menos, 03 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.
- **8.2.7** Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos representantes das licitantes classificadas para tanto, lances verbais estes que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, ficando esclarecido que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada.
- **8.2.8** O Pregoeiro convidará os representantes das licitantes classificadas (para os lances verbais), a apresentarem, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada como menor preço, prosseguindo sequencialmente, em ordem decrescente de valor.
- **8.2.9** Caso não mais se realize lance verbal, será encerrado a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço por item.
- **8.2.10** A desistência em apresentar lance verbal, para determinado item, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais para aquele item, ficando sua última proposta registrada para classificação, na final da etapa competitiva.
- **8.2.11** Caso não se efetive nenhum lance verbal, será verificado a compatibilidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



- **8.2.12** Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao valor, decidindo motivada e expressamente a respeito.
- **8.2.13** Se a oferta não for aceitável, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda integralmente ao Edital.
- **8.2.14** Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na mesma sessão do Pregão.
- **8.2.15** O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido o melhor preço para a administração.
- **8.2.16** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente as sanções administrativas constantes do subitem 17.2, deste Edital.
- **8.2.17** Será desclassificada a proposta que contiver preço ou entrega dos serviços condicionados a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstos neste Pregão.
- **8.2.18** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

# 8.3 DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO ÀS MICRO EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEGUNDO A LEI COMPLEMENTAR 123/06.

- **8.3.1** Em caso de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte nos termos da Lei 123/06, será observado o seguinte:
- a) Será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquela situação em que as propostas apresentadas pela microempresa e empresa de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada apresentada por empresa que não estiver amparada por esta lei complementar.
- b) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar novo lance de preço no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após a notificação por parte do Pregoeiro, sob pena de preclusão.
- c) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs ou EPPs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- d) No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem no disposto na alínea "b", será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta.
- e) Na hipótese da não contratação nos termos previstos na alínea "b", o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



- **8.4** Etapa de Habilitação, Declaração da Licitante Vencedora e Adjudicação.
- **8.4.1** Efetuados os procedimentos previstos no item 8 e 8.3 deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos de Habilitação" desta licitante.
- **8.4.2** As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os que apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital, serão inabilitadas.
- **8.4.3** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- **8.4.4** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno porte terá assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Publica, caso apresente alguma restrição pertinente à documentação de regularidade fiscal, para a devida regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, negativa.

Parágrafo Único – A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem acima, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da Lei 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.

- **8.4.5** Constatado o atendimento das exigências previstas neste Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pelo próprio Pregoeiro, na hipótese da inexistência de recursos, ou desistência de sua interposição, e pela autoridade titular do órgão promotor do certame, na hipótese de existência de recursos e desde que improvisos, face ao reconhecimento da regularidade dos atos procedimentais.
- **8.4.6** Se a licitante desatender as exigências licitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame, pelo Pregoeiro.
- **8.4.7** Da sessão do Pregão, será lavrada ata circunstanciada, que mencionará as licitantes credenciadas, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pelo Pregoeiro, sua equipe de apoio e pelo(s) representante(s) credenciado(s) da(s) licitante(s) ainda presente(s) à sessão.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



- **8.4.8** Os envelopes com os documentos relativos a habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja retirada a nota de empenho pela licitante vencedora. Após esse fato, ficarão por vinte dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.
- **8.4.9** Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, ou desistência de sua interposição, será feita pelo Pregoeiro, a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, com posterior encaminhamento dos autos a Autoridade Competente da Prefeitura de Nova Trento/SC, para homologação do certame e decisão quanto à contratação; na hipótese de existência de recursos, os autos serão encaminhados a Procuradoria Municipal para apreciação e parecer, e em caso de improvimento, adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora, homologação do certame e decisão quanto à contratação.

#### IX - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

- **9.1** Ao final da sessão, depois de declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- **9.2** A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à licitante vencedora.
- **9.3** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **9.4** Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO ESTADO DE SANTA CATARINA**, estabelecida à Praça del Comune, 126, Centro, na cidade de Nova Trento, CEP 88270-000;
- **9.5** A fase recursal deverá ser formalmente anunciada pelo Pregoeiro, que consultará as licitantes representadas sobre sua intenção de recorrer ou não, e declarará, expressamente, que só serão conhecidos os recursos interpostos antes do término da sessão.
- **9.5.1** Também serão conhecidas as contrarrazões a recursos intempestivamente apresentadas.

## X – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

**10.1** – As obrigações decorrentes desta licitação, a serem firmadas entre a Prefeitura e a licitante vencedora, serão formalizadas através de Contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus Anexos, na legislação vigente e na proposta do licitante vencedor.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



- **10.2** A Prefeitura convocará formalmente a licitante vencedora para assinar o Contrato, que deverá comparecer dentro do prazo de <u>05 (cinco) dias consecutivos</u>, contados a partir da convocação.
- **10.3** O prazo estipulado no subitem 13.2 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela PREFEITURA.
- **10.4** A PREFEITURA poderá, quando a convocada não assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidas neste Edital, convidar as demais proponentes classificadas, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação independentemente da cominação do art. 81 da Lei n.º 8.666/93.
- **10.5** O prazo da contratação será da data da assinatura do contrato até o dia 31 de dezembro de 2013, podendo ser prorrogado desde que haja interesse entre as partes e nos termos da Lei 8.666/93.

#### XI - DO PREÇO E DO REAJUSTE:

- **11.1** Os preços deverão ser expressos em reais e de conformidade com o inciso I, subitem 7.1 deste edital, fixo e irreajustável.
- **11.2** Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços, caso ocorra o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, conforme disposto no Art. 65, alínea "d" da Lei 8.666/93.
- 11.3 No caso de solicitação do equilíbrio econômico-financeiro, a contratada deverá solicitar formalmente a Prefeitura de Nova Trento, devidamente acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, sendo que o mesmo será encaminhado à procuradoria jurídica do município para o devido parecer.

# XII – DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO:

**12.1** – As despesas decorrentes com a contratação do objeto desta licitação, correrão por conta da Previsão Orçamentária prevista para o ano de 2015.

# XIII – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- **13.1** O objeto desta licitação deverá ser entregue de forma parcelada, mediante requisição do setor competente;
- 13.2 A entrega deverá ser efetuada semanalmente, sem ônus para a Prefeitura, em data fixa a combinar com a Secretaria Municipal de Educação pelo comércio vencedor nas Escolas citadas no



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



Anexo I desta Licitação.

- 13.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:
- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de vinte e quatro horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de vinte e quatro horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

#### **XIV - DO PAGAMENTO:**

- **14.1** O pagamento será feito pela Prefeitura de Nova Trento/SC, em até 30 (trinta) dias após a data da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura.
- **14.2** Em caso de devolução da Nota Fiscal ou Fatura para correção, o prazo para o pagamento passará a fluir após a sua reapresentação.
- **14.3** A critério da contratante, poderão ser utilizados créditos da contratada para cobrir dívidas de responsabilidades para com ela, relativos a multas que lhe tenham sido aplicadas em decorrência da irregular execução contratual.
- **14.4** A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços.
- **14.5** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, por culpa do Contratante, o valor devido será acrescido de encargos moratórios calculados desde a data final do período de adimplemento até a data do efetivo pagamento, o valor original deverá ser atualizado pelo IGPM-DI da FGV.

#### **XV - DAS PENALIDADES:**

- **15.1** Nos termos do art. 86 da Lei n. 8.666/93, fica estipulado o percentual de **0,5%** (**meio por cento**) sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto deste pregão, até o limite de **10%** (**dez por cento**) do valor empenhado.
- **15.2.** Em caso de inexecução total ou parcial do pactuado, em razão do descumprimento de qualquer das condições avençadas, a contratada ficará sujeita às seguintes penalidades nos termos



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



do art. 87 da Lei n. 8.666/93:

- I advertência:
- II multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato,
- III suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a **2** (**dois**) anos e,
- IV declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- **15.3**. Quem convocada 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 impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até **5** (**cinco**) **anos**, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- **15.4.** As penalidades somente poderão ser relevadas ou atenuadas pela autoridade competente aplicando-se o Princípio da Proporcionalidade, em razão de circunstâncias fundamentados em fatos reais e comprovados, desde que formuladas por escrito e no prazo máximo de **5** (**cinco**) **dias úteis** da data em que for oficiada a pretensão da Administração no sentido da aplicação da pena.
- **15.5** As multas de que trata este capítulo, deverão ser recolhidas pelas adjudicatárias em conta corrente em agência bancária devidamente credenciada pelo município no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da data da notificação, ou quando for o caso, cobrado judicialmente.
- 15.6 A convocação para assinatura do Contrato será feita mediante publicação no DOM/SC (Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina) no seguinte endereço eletrônico: <a href="https://www.diariomunicipal.sc.gov.br">https://www.diariomunicipal.sc.gov.br</a>. O DOM/SC é o órgão oficial da Prefeitura de Nova Trento para publicações legais.
- 15.7 Todas as penalidades, bem como notificações, serão publicadas no DOM/SC que é o órgão oficial da Prefeitura de Nova Trento para publicações legais.

# XVI – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:

- **16.1** Os interessados poderão solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente edital, por irregularidade comprovada, protocolizando o pedido de acordo com os prazos do Art. 41 da Lei 8.666/93, no endereço discriminado no preâmbulo deste edital, cabendo ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas. Demais informações poderão ser obtidas pelo Fone 48 3267-3213.
- **16.2** Não serão reconhecidas as impugnações interpostas, quando já decorridos os respectivos prazos legais.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



**16.3** Acolhida à petição impugnando o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

### XVII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- **17.1** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas atendido os interesses públicos e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.
- 17.2 O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do mesmo, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.
- **17.3** É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Municipal Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- **17.4** Nenhuma indenização será devida à licitante, em caso de revogação deste Edital e a homologação do resultado desta licitação não implicarão em direito à contratação.
- **17.5** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura de Nova Trento, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
- **17.6** O Prefeito de Nova Trento, poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49, da lei nº 8.666/93.
- **17.7** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não prejudicar a formulação das propostas.
- **17.8** Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente exclusivamente o Foro da Comarca de São João Batista/SC.
- 17.9 Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.
- **17.10** Não será admitida a impugnação do edital por intermédio de fac-símile ou via e-mail, ela deverá ser entregue sob protocolo na sede da Administração. A impugnação será dirigida ao Presidente da Comissão de Licitações, que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil.
- 17.11 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



#### **XVIII - INTEGRAM O PRESENTE EDITAL:**

- a) Anexo I Termo de Referência
- b) Anexo II Planilha de Proposta de Preços
- c) Anexo III Minuta do Contrato
- d) Anexo IV Declaração de ciência de cumprimento dos requisitos de habilitação;
- e) Anexo V Declaração de inexistência de fatos impeditivos de habilitação e contratação;
- f) Anexo VI Declaração de não emprego a Menor de Idade;
- g) Anexo VII Declaração que conhece e aceita o inteiro teor do edital.

Nova Trento/SC, 30 de outubro de 2014.

Aprígio José Botameli Pregoeiro



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



#### ANEXO I

#### TERMO DE REFERÊNCIA

#### Relação de entidades atendidas pela Rede Municipal de Ensino com Merenda Escolar:

#### 1. ESCOLAS

- 1.1 Escola Municipal Francisco João Valle
  - → Endereço: Rua Alferes, Trinta Réis CEP 88270-000
  - → Fones: (048) 3267-1288 Sec. Mun. De Educação
  - → Horário de Funcionamento: Matutino e Vespertino
- 1.2 Escola Municipal João Bayer Sobrinho
  - → Endereço: Rua Geral Claraiba, CEP 88270-000
  - → Fones: (048) 3267-2109 Sec. Mun. De Educação
  - → Horário de Atendimento: Matutino e Vespertino
- 1.3 Escola Municipal Padre José da Poian
  - → Endereço: Rua Geral Salto, CEP 88270-000
  - → Fone: (048) 9184-4364 Sec. Mun. De Educação
  - → Horário de Atendimento: Matutino e Vespertino
- 1.4 Escola Municipal Pitanga
  - → Endereço: Rua Geral Pitanga, Baixo Pitanga CEP 88270-000
  - → Sec. Mun. De Educação
  - → Horário de Atendimento: Matutino
- 1.5 Escola Básica Municipal de Aguti
  - → Endereço: Rua Geral Aguti CEP 88270-000
  - → Fone: (048) 3267-3257 Sec. Mun. De Educação
  - → Horário de Funcionamento: Matutino e Vespertino

#### 2. DO OBJETO

Aquisição parcelada de **MERENDA ESCOLAR PARA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NOVA TRENTO** para o ano de 2015, conforme especificações constantes do Anexo I, que fazem parte integrante deste PREGÃO.

#### 3. DA ENTREGA

A entrega deverá ser efetuada semanalmente, sem ônus para a Prefeitura, em data fixa a combinar com a Secretaria Municipal de Educação pelo Comércio vencedor nas Escolas citadas no Anexo I desta Licitação.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



#### 4. DA QUANTIDADE

A quantidade a ser entregue, será a combinar, semanalmente, com a Secretaria Municipal de Educação, conforme solicitação das Escolas Municipais.

#### 5. DO TRANSPORTE DAS MERCADORIAS

O Transporte das mercadorias licitadas, será feito pelo Comércio vencedor da Proposta, com veículo de sua propriedade, sem ônus para a Prefeitura Municipal de Nova Trento.

#### 6. DO PAGAMENTO

O Pagamento será parcelado e pago até o 30° dia útil do mês subsequente ao fornecimento do bem licitado.

### 7. DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO

As despesas decorrentes com a contratação do objeto desta licitação, correrão por conta da Previsão Orçamentária prevista para o ano de 2015.

#### 8. DO REAJUSTE

Os Preços poderão ser reajustados visando o equilíbrio econômico financeiro do contrato conforme disposto no Art. 65, alínea "d" da Lei 8.666/93.

### 9. METODOLOGIA / ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

A Prefeitura através da Secretaria Municipal de Educação e Esportes emitirá Autorização de Fornecimento que será enviada aos licitantes vencedores via e-mail.

Todos os produtos deverão estar no terço inicial dos seus prazos de validade, quando da entrega dos mesmos, não sendo aceitos produtos com data de validade fora da especificação solicitada.

Todos os produtos, quando da entrega, serão analisados e as especificações do edital serão observadas, qualquer divergência entre o produto e a especificação do edital será comunicado à empresa e está terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para sanar o problema, sob pena de desclassificação.

O arquivo Betha Cotação não possui a especificação completa dos produtos e portanto não serve como parâmetro para a cotação, deve ser utilizado somente para a base de dados para a apresentação das propostas.

Os materiais deverão sem entregues conforme a especificação detalhada – constante da lista de materiais do Anexo I – Termo de Referência – item 12.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



### 10. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 10.1. As propostas deverão ser apresentadas no FORMATO BETHA COTAÇÃO apresentadas através de CD ou pen drive e também em uma via impressa.
- 10.2. O Meio digital deverá seguir o padrão Betha Cotação, sendo que o arquivo para preenchimento deverá ser solicitado via e-mail com dados completos da empresa (Razão Social, Endereço completo, CNPJ e Telefone), nos seguintes endereços <u>compras@novatrento.sc.gov.br</u> ou <u>zico@novatrento.sc.gov.br</u>;
- 10.3. Para formatação dos preços, deverão ser consideradas as descrições completas deste edital (Anexo I Item 12); no formato Betha Cotação as descrições são reduzidas e simplificadas e portanto não servem como parâmetro para a cotação, deve ser utilizado somente para a base de dados para a apresentação das propostas.

## 11. <u>DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE PRODUTOS</u> – MERENDA ESCOLA

Visando atender a legislação do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), Resolução FNDE/CD nº 26, de 17 de junho de 2013, Art. 33, Inciso 5°:

A Entidade executora, prevê em edital da licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante vencedor, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de habilitação.

Desta forma, a Entidade Executora solicita amostras de alguns produtos ao(s) licitante(s) vencedor(es), que deverão ser entregues conforme data especificada a seguir:

Os produtos a serem analisados deverão ser entregues no CEI – Centro de Educação Infantil Padre Rossi, localizado na Rua Francisco João Valle, 170, Centro, Nova Trento/SC, Fone 48 3267.3260 – aos cuidados de Zenaide até às 17:00 horas do dia **02/12/2014**.

As análises se iniciam dia 03/12/2014 – às 09:30 horas.

As empresas que desejarem acompanhar as análises poderão fazê-lo no dia e horário estipulado para o início das análises.

A licitante que não apresentar as amostras nos prazos estipulados em edital, será desclassificada. Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial deve-se chamar o segundo lugar, e assim por diante.

Relação de produtos com suas quantidades que deverão ser entregues para a realização dos testes:

Achocolatado em pó (400g), Biscoito doce de chocolate (400g), Biscoito tipo Maria (400g), Biscoito doce glacê (700g), Biscoito doce leite (400g), Bolachão de mel com glacê (500g), Bolacha pãozinho de mel (500g), Bolacha salgada cream-craker (400g), Café (500g), Macarrão Espaguete sêmola (500g ou 1kg), Macarrão Parafuso Sêmola (500g ou 1kg)Colorau (80g), Extrato de tomate (340g), Margarina (500g), Leite integral tetra pack (litro), Bebida láctea (litro), Carne bovina de 2ª - paleta sem osso (500g), Carne moída de 2ª (500g).



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



A equipe de avaliação sensorial no processo licitatório é constituída por 10 pessoas, formando o comitê para avaliação sensorial em processos licitatórios e/ou processo de compra da Agricultura Familiar, devendo todas assinarem um relatório de avaliação sensorial.

Conforme padrão do Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade no PNAE, os testes sensoriais no processo licitatório para a aquisição de gêneros alimentícios, devem ser baseados no Teste Dentro-Fora, onde cada provador vota se o produto está apto para seu uso na alimentação escolar (Dentro) ou não (Fora), conforme modelo de ficha abaixo.

#### Modelo da ficha do teste "dentro-fora"

Nome do provador:Produto:		data:
т	este "Dentro-Fora"	
•	•	e indique no espaço correspondente, se a itos aprendidos durante o treinamento.
Comentários:		

Em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial deve-se chamar o segundo lugar.

A equipe do comitê de análise sensorial vai comparar as características que constam na embalagem/rótulo das amostras com a descrição do edital. Se está de acordo, os produtos que necessitam de preparo para o seu consumo, serão preparados conforme instruções da embalagem e todas as amostras serão avaliadas, conforme padrão abaixo:

Achocolatado	Dentro	Fora
Aparência (cor)	Chocolate escuro	Esbranquiçada
Sabor	Característico chocolate	Estranho, fraco, muito doce
Textura	Homogêneo	Presença de grânulos grosseiros
Diluição em leite	Fácil mistura com o leite	Não mistura bem no leite

Biscoitos ( doces e salgados)	Dentro	Fora
Aparência (cor)	Muito característica	Pouco característica
Sabor	Característico	Pouco ou muito intenso
Textura ( fraturabilidade)	Muito crocante	Pouco crocante



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



Adesividade	Pouca força para remover o	Muita força para remover o
	amido que adere na boca	amido que adere na boca

Café	Dentro	Fora
Aparência (cor)	Característica	Muito fraca
Sabor	Característico	Pouco ou muito intenso
Gosto amargo	Pouco gosto amargo	Muito gosto amargo

Macarrão Espaguete/Parafuso	Dentro	Fora
Aparência (cor)	Pouco esbranquiçada	Muito esbranquiçada
Sabor	Sem sabor residual	Com sabor residual cru
Textura (mastigabilidade)	Fácil mastigação	Difícil mastigação (muito tempo requerido para mastigar)

Colorau	Dentro	Fora
Aparência (cor)	Muito característica, vermelha	Pouco característico, fraco
Sabor	Característico	Gosto estranho

Extrato tomate	Dentro	Fora
Aparência (cor)	Vermelha intensa	Alaranjada, vermelho pálido
Sabor	Característico	Gosto estranho

Margarina	Dentro	Fora
Aparência (cor)	Muito característica	Pouco característico
Sabor	Característico	Gosto estranho, gosto sebo
Textura ( cremosidade)	Bem cremosa	Pouco cremosa, dura

Leite integral tetra pak	Dentro	Fora
Aparência (cor)	Branco	Acinzentado



Fone: 48 32673215

CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000



Sabor ( sabor ácido)	Pouco sabor ácido	Muito sabor ácido
Textura ( presenca grumos)	Sem presenca de grumos	Com presenca de grumos

Bebida láctea (sabor frutas)	Dentro	Fora
Aparência (cor)	Específica para o sabor	Diferente para o sabor
Sabor ( sabor ácido e da fruta)	Pouco sabor ácido e sabor da fruta	Muito sabor ácido e pouco sabor da fruta
Textura ( presença grumos)	Sem presença de grumos	Com presença de grumos

Carne bovina / moída	Dentro	Fora
Aparência ( presença gordura)	Pouca gordura aparente	Muita gordura aparente
Aroma	Aroma característico	Aroma não característico
Textura ( dureza)	Pouca dureza	Muita dureza
Suculência	Muita suculência	Pouca suculência
Sabor	Sabor não rançoso	Sabor rançoso

Os provadores farão seu julgamento e então serão computadas as porcentagens de julgamentos "dentro" e "fora". Com base nestes resultados a coordenação da alimentação escolar, pode tomar a decisão de aprovar ou não o produto, o índice para aprovação é de no mínimo 85% de julgamentos "dentro".

# 12. PREÇOS MÁXIMOS ACEITOS

A proposta não poderá apresentar valor unitário superior ao estimado em tabela abaixo.

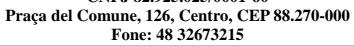
O cálculo da despesa foi efetuado com base no valor de mercado.

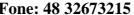
Na proposta de preços informar as marcas dos produtos.

### LOTE I – ESCOLA DO TRINTA RÉIS, SALTO, PITANGA e AGUTI

Item	Qtd	Unid.	Descrição	Marca	Valor	Valor
					Unitário	Total
1	200	Unid.	Achocolatado instantâneo com vitaminas.		5,85	1.170,00
			Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas			
			isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos			
			animais, cascas de sementes de cacau e outros			
			detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor			
			próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce,			
			próprio. Com umidade máxima de 3 %. O			
			produto deverá ter validade não inferior a 120			
			dias a partir da data de entrega. Embalagem de			



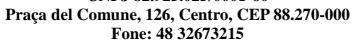


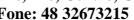




			400g		
2	30	Unid.	<b>Açafrão em pó</b> . Homogêneo, obtido de raízes de	1,50	45,00
			espécimes genuínas, de coloração alaranjado	,	,
			intenso. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 30g		
3	650	Kg	<b>Açúcar Refinado.</b> Obtido de cana de açúcar livre	1,79	1.163,50
			de fermentação, isento de matéria terrosa,		,
			parasitos e detritos animais ou vegetais. A		
			embalagem deverá conter data de fabricação, data		
			de validade e número do lote de fabricação. A		
			validade do produto não poderá ser inferior a 180		
			dias do recebimento. Embalagem de 1 Kg.		
4	3	Unid.	Adoçante dietético em gotas. O produto deve ser	15,89	47.67
			100% composto por stévia e deve ser isento de		
			sacarina, ciclamato ou aspartame. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da		
			data de entrega. Embalagem de 80ml		
5	900	Kg.	Arroz parbolizado. Contendo no mínimo de 90	2,27	2.043,00
	'''	8	% de grãos inteiros com no máximo de 14 % de		
			umidade. Rendimento após o cozimento de no		
			mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção,		
			devendo também apresentar coloração branca ou		
			amarelada, grãos inteiros e soltos após cozimento.		
			O produto deverá ter validade não inferior a 180		
			dias após a data de entrega. Embalagem de 1 Kg		
6	600	Litro	Iogurte sabores diversos. O produto deve ser	3,59	2.154,00
			composto de leite integral e polpa ou pedaços de		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
			frutas, sendo usado matérias primas selecionadas		
			e inspecionadas. O produto deverá ter validade		
			não inferior a 45 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem plástica de 1 litro		
7	400	Unid.	Biscoito Doce sabor chocolate. Deverá ser	3,55	1.420,00
			fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas,		
			isentas de matérias terrosas, parasitos e em		
			perfeito estado de conservação. Serão rejeitados		
			biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres		
			organolépticos anormais, não podendo apresentar		
			excesso de dureza e nem se apresentar		
			quebradiço. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 400g		
8	350	Unid.	Biscoito Doce tipo Maria. Deverá ser fabricado a	3,39	1.186,50
			partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de		
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
			dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		
			da data de entrega. Embalagem de 400g		
9	290	Unid.	Biscoito Doce (glacê). Deverá ser fabricado a	5,99	1.737,10
			partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de		
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
			dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		



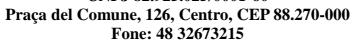






			da data de entrega. Embalagem de 700g		
10	380	Unid.	Biscoito doce sabor leite. Deverá ser fabricado a	3,39	1.288,20
-			partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de	- ,	
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
			dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		
			da data de entrega. <i>Embalagem de 400g</i>		
11	120	Unid.	Bolachão mel com glacê. Deverá ser fabricado a	16,90	2.028,00
11	120	Oillu.	partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de	10,50	2.026,00
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
			dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		
10	100	TT '1	da data de entrega. Embalagem de 1500g	4.24	924.60
12	190	Unid.	Bolacha Pãozinho de mel. Deverá ser fabricado	4,34	824,60
			a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de		
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
			dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		
			da data de entrega. Embalagem de 400g		
13	600	Unid.	Bolacha salgada cream - craker. Deverá ser	4,25	2.550,00
			fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas,		
			isentas de matérias terrosas, parasitos e em		
			perfeito estado de conservação. Serão rejeitados		
			biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres		
			organolépticos anormais, não podendo apresentar		
			excesso de dureza e nem se apresentar		
			quebradiço. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
	1.0		Embalagem de 400g	0.40	1.200.10
14	160	Unid.	Café torrado e moído. Torra clássica, Selo da	8,69	1.390,40
			ABIC, embalagem dupla em alumínio e papel		
			cartão, embalado a vácuo, com tolerância de 1 %		
			de impurezas como cascas, paus. Com ausência		
			de larvas, parasitos e substâncias estranhas,		
			umidade máxima de 6 % P/P e resíduo mineral		
			fixo máximo de 5 % P/P, cafeína mínima de 0,7 %		
			P/P. O produto deverá ter validade não inferior a		
			120 dias a partir da entrega. Embalagem 500g		
15	20	Unid.	Canela em pó. Homogêneo, obtidos de frutos	2,00	40,00
			maduros de espécimes genuínos, de coloração		
			vermelho intenso. O produto deverá ter validade		
			não inferior a 120 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 25 g		
16	120	Unid.	Colorau em Pó. Homogêneo, obtidos de frutos	1,10	132,00
			maduros de espécimes genuínos, de coloração		
			vermelho intenso. O produto deverá ter validade		
			não inferior a 120 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 100g.		
17	35	Unid.	Cominho em pó. Homogêneo, obtido de	1,90	66,50
			espécimes genuínas, de coloração característica.		

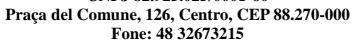






	1	1	O produto deverá ter validade não inferior a 120		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem de		
			30g		
18	35	Unid.	Curry em pó. Homogêneo, obtido de espécimes	2,10	73,50
10		Cind.	genuínas, de coloração característica. O produto	2,10	73,30
			deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir		
			da data de entrega. <i>Embalagem de 40g</i>		
19	70	Unid.	Doce de frutas. Deverá ser fabricado com	2,75	192,50
17	, ,	Cina.	matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria	2,73	1,2,50
			terrosa, parasitas, e em perfeito estado de		
			conservação. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 400g		
20	70	Unid.	Ervilha em conserva. Obtida de leguminosas sãs,	1,49	104,30
-0	, ,	- Cina	livres de parasitos, terras e outras sujidades, não	1,	101,50
			poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não		
			deve estar amassada, enferrujada. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		
			da data de entrega. <i>Lata de 200g</i>		
21	330	Lata	Extrato de Tomate. Concentrado com no mínimo	3,35	1.105,50
			1 % de carboidrato e 5 % de sódio por porção,	-,	
			deverá ser preparada com frutos maduros,		
			escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto		
			deverá estar isento de fermentações e não indicar		
			processamento defeituoso. O produto deverá ter		
			validade inferior a 180 dias a partir da data de		
			entrega. Embalagem de 340g		
22	10	kg	Farinha de arroz. Produto obtido a partir de	2,73	27,30
			cereal limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e		
			em perfeito estado de conservação. Não poderá		
			estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto		
			de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor		
			próprio. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 120 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 1 Kg		
23	100	Kg	Farinha de mandioca. Homogênea, obtida de	5,80	580,00
			espécimes genuínas, de coloração característica.		
			O produto deverá ter validade não inferior a 120		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1		
			Kg.		
24	600	Unid.	Farinha de milho pré-cozido, enriquecida com	2,57	1.542,00
			ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de		
			cereal limpo, são e limpo, livre de insetos, de		
			matéria terrosa e em perfeito estado de		
			conservação. Não poderá estar úmida, fermentada		
			ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor		
			característica, cheiro próprio e sabor próprio. O		
			produto deverá ter validade não inferior a 180		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem de		
			0,5 kg.		
25	700	Kg	Farinha de Trigo Especial Enriquecida com	2,85	1.995,00
			ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de		
			cereal limpo desgerminado, são e limpo, livre de		
			insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de		
			conservação. Não poderá estar úmida, fermentada		
			ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou		
			ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor		
			próprio. O produto deverá ter validade não		
	I	1	inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		







			Embalagem 1 Kg.		
26	45	Kg	Farinha de Trigo Integral Enriquecida com	2,85	128,25
			ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de		
			cereal limpo desgerminado, são e limpo, livre de		
			insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de		
			conservação. Não poderá estar úmida, fermentada		
			ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou		
			ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor		
			próprio. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem 1 Kg.		
27	80	Kg	Feijão carioca. Tipo 1 (um). Constituído de no	5,10	408,00
			mínimo 90 % a 98 % de grãos inteiros e íntegros,	, i	,
			na cor característica a variedade correspondente		
			de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos		
			e secos. Embalagem de 1 Kg.		
28	105	Kg	Feijão Preto. Tipo 1 (um). Constituído de no	5,89	618,45
20	105	I Kg	mínimo 90 % a 98 % de grãos inteiros e íntegros,	3,67	010,43
			na cor característica a variedade correspondente		
			de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos		
20	50	111.1	e secos. Embalagem de 1 Kg.	2.20	1.65.00
29	50	Unid.	Fermento biológico seco, instantâneo Produto	3,30	165,00
			formado de substâncias biológicas que por		
			influência do calor e/ou umidade produz		
			desprendimento gasoso capaz de expandir massas		
			elaboradas com farinhas, amidos ou féculas,		
			aumentando-lhes o volume e a porosidade.		
			Embalagem de 100g		
30	100	Lata	Fermento químico para Bolo. Produto formado	4,89	489,00
			de substâncias químicas que por influência do		
			calor e/ou umidade produz desprendimento		
			gasoso capaz de expandir massas elaboradas com		
			farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o		
			volume e a porosidade. Embalagem de 100g		
31	1400	Lt	Leite integral tetra pack. O leite deve ser na	2,32	3.248,00
			forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros		
			contaminantes. Processado pelo sistema UHT a		
			temperatura acima de 140° C. O produto deverá		
			ter validade não inferior a 90 dias a partir da data		
			da entrega. Embalagem de 1 lt.		
32	100	Pacote	Macarrão aletria, sêmola. Submetido a	3,70	370,00
			processo de secagem, acondicionado em saco	·	
			transparente de polietileno. A embalagem deverá		
			conter externamente os dados de identificação,		
			procedência, informações nutricionais, número do		
			lote, data de fabricação, data de validade,		
			condições de armazenagem e qualidade do		
			produto. Deverão ser fabricados a partir de		
			matérias primas sãs e limpas isentas de matérias		
			terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar		
			fermentado ou rançoso. Na embalagem não		
			poderá haver mistura de outros tipos de macarrão.		
			Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes		
			a mais do peso antes da cocção. O produto deverá		
			apresentar validade mínima de 6 meses a partir da		
22	240	V~	data de entrega. Embalagem 500g	4.25	1 445 00
33	340	Kg	Macarrão espaguete, sêmola, com vitamina A.	4,25	1.445,00
			Submetido a processo de secagem, acondicionado		
			em saco transparente de polietileno. A embalagem		



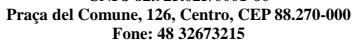
CNPJ 82.925.025/0001-60

Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



			deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes		
			a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da		
34	380	Kg	data de entrega. Embalagem 1 Kg.  Macarrão Parafuso, sêmola com Vitamina A. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem1 Kg.	4,25	1.615,00
35	10	Pacote	Macarrão parafuso sem glúten. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g	5,56	55,60
36	80	Pote	Margarina vegetal c/ sal, com omega 3 e 6, livre de gordura trans. O produto não deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. <i>Embalagem 500g</i>	4,99	399,20
37	70	Pote	Melado de cana. Obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	6,85	479,50
38	222	Lata	Milho verde em conserva. Obtido de cereais sãos, livres de parasitos, terras e outras sujidades, não poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não deve estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 200g	1,49	330,78



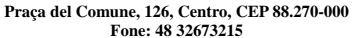




20	200	77.1	Á1 P. 0 1 1 C 1 C 1 C	225	020.00
39	280	Unid.	Óleo Refinado de Soja. Que sofreu processo	3,35	938,00
			tecnológico adequado como degomagem,		
			neutralização, clarificação, frigorificação ou não		
			de desodorização, preparada à partir de grãos de		
			soja sãos e limpos, sem conservantes, livre de		
			matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais		
40	25	77 1	e vegetais. Embalagem PET ou lata de 0,9 litros.	1.20	45.50
40	35	Unid.	<b>Orégano seco.</b> Obtido de espécimes genuínas, de	1,30	45,50
			coloração característica. O produto deverá ter		
			validade não inferior a 120 dias a partir da data de		
	200		entrega. Embalagem de 5 g	110	1.220.00
41	300	Dz	Ovos de Galinha Frescos – Tipo A – Vermelho	4,10	1.230,00
			ou Branco, limpo, pesando aproxim. 60 gramas		
			cada. Acomodado em bandejas de papelão com 12		
			unidades. Acondicionado em embalagens limpas,		
			secas, não violada, resistente, que garanta a		
			integridade do produto até o momento do		
			consumo. A embalagem deverá conter		
			externamente os dados de identificação e		
			procedência, número de lote, data de embalagem,		
			data de validade, condições de armazenamento,		
			qualidade e do produto, número do registro no		
			ministério da agricultura/SIF/DIPOA.		
42	9	Tubo	Pimenta preta moída. Obtido de espécimes	1,90	17,10
			genuínas, de coloração característica. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir		
			da data de entrega. <i>Embalagem de 30g</i>		
43	15	Kg	Polvilho azedo. Produto obtido a partir de raízes	6,29	94,35
			limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em		
			perfeito estado de conservação. Não poderá estar		
			úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó		
			fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O		
			produto deverá ter validade não inferior a 120		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg.		
44	30	Unid.	Polvilho doce. Produto obtido a partir de raízes	2,75	82,50
			limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em		
			perfeito estado de conservação. Não poderá estar		
			úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó		
			fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O		
			produto deverá ter validade não inferior a 120		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem 500g.		
45	40	Pacote	Palito de polvilho, isenta de glúten e lactose.	3,85	154,00
			Deverá ser fabricado a partir de matérias primas		•
			sãs e limpas, isentas de matérias terrosas,		
			parasitos e em perfeito estado de conservação.		
			Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados		
			e de caracteres organolépticos anormais, não		
			podendo apresentar excesso de dureza e nem se		
			apresentar quebradiço. Composto de polvilho,		
			gordura, ovo, sal, açúcar e água. O produto deverá		
			ter validade não inferior a 180 dias a partir da data		
			de entrega. Pacote de 90 g		
46	130	Kg.	Sal Refinado Iodado. Com granulação uniforme	1,10	143,00
		-5.	e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5 %	-,	-,
			de cloreto de sódio e com dosagem de sais de		
			iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de		
			iodo por quilo de acordo com a legislação federal		
I				ı ı	
			específica. O produto deverá ter validade não		



CNPJ 82.925.025/0001-60





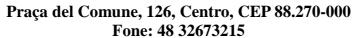
			Embalagem de 1 Kg.		
47	70	Unid.	Vinagre de Álcool. Acondicionado em frasco	1,10	77,00
			plástico resistente. O produto deverá ter validade		
			não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 0,9 litros.		
				TOTAL R\$	37.439,80

# LOTE II - ESCOLA DO TRINTA RÉIS, SALTO E PITANGA e AGUTI

Item	Qtd	Unid.	Descrição	Marca	Valor Unitário	Valor Total
48	400	Kg	Carne Bovina de 2ª resfriada, sem osso / paleta, picada em pedaços de até 1 Kg. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses, com procieto no SEE Embalsacou etá 2 Kg.		15,26	6.104,00
49	700	Kg	registro no SIF. Embalagem até 2 Kg.  Carne Bovina Moída de 2ª. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponevroses, com registro no SIF. Embalagem até 2 Kg.		11,90	8.330,00
50	400	Kg	Cortes de Frango (coxa e sobrecoxa). Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro. Embalagem com até 2 kg.		6,19	2.476,00
51	650	Kg	Cortes de Frango (Peito frango com osso). Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro. <i>Embalagem com até 2 kg</i> .		7,95	5.167,50
52	150	Kg	Bife de patinho. Deve ser cortado bem fino e passado na máquina para amaciar e com per capita em torno de 120 gramas. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 3 % de gordura.		18,20	2.730,00
53	120	Kg	<b>Linguicinha mista.</b> Congelada ou resfriada, com aspecto característico, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 6 %. Com certificado de inspeção estadual ou federal. <i>Embalagem 1Kg</i> .		8,39	1.006,80
54	450	Kg	Salsicha comum. Congelada ou resfriada, com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 10 %. Com certificado de inspeção estadual ou federal.		6,39	2.875,50



CNPJ 82.925.025/0001-60





Embalagem 1 ou 2,5 Kg.		
	TOTAL R\$	28.689,80

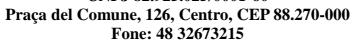
## LOTE III - ESCOLA DO TRINTA RÉIS, SALTO E PITANGA e AGUTI

Item	Qtd	Unid.	Descrição	Marca	Valor	Valor
			-		Unitário	Total
55	6000	Unid.	Pão doce (massinha), com cobertura de farofa e		0,70	4.200,00
			com per-capita de 50 gramas. Elaborado com			
			matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser			
			embalado em sacos plásticos transparentes e			
			lacrados para entrega. Deve ser assado com no			
			máximo de 2 a 3 hs antes do horário da entrega.			
56	430	Kg	<b>Pão francês</b> , com per-capita de 50 gramas.		7,00	3.010,00
			Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade.			
			Deve ser embalado em sacos plásticos			
			transparentes e lacrados para entrega. Deve ser			
			assado com no máximo de 2 a 3 hs antes do			
			horário da entrega.			
57	3000	Unid.	Pão dog, com per-capita de 50 gramas.		0,60	1.800,00
			Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade.			
			Deve ser embalado em sacos plásticos			
			transparentes e lacrados para entrega.			
TOTAL R\$						9.010,00

# LOTE IV - ESCOLA DO TRINTA RÉIS, SALTO E PITANGA e AGUTI

Item	Qtde	Unid.	Descrição	Marca	Valor unitário	Valor Total
58	300	Unid.	Abacaxi. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		4,50	1.350,00
59	70	Kg	Abóbora Comum. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		1,79	125,30
60	40	Kg	Abobrinha verde. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		2,90	116,00
61	100	Kg	Aipim descascado e congelado. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação.		3,59	359,00
62	50	Pacote	Alho em Cabeça. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar		2,30	115,00

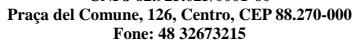






			fisiologicamente desenvolvidos, bem formados,		
			com coloração própria, livre de danos		
			mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar		
			em perfeitas condições de conservação e		
			maturação. Embalagem de 100g		
63	170	Kg	Banana Caturra. Deve apresentar	1,99	338,30
	1,0		características do cultivar bem definidas, estar		220,20
			fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas,		
			com coloração própria, livre de danos		
			mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar		
			em perfeitas condições de conservação e		
			maturação.		
64	100	Kg	Batata Inglesa. Deve apresentar características	1,89	189,00
0.	100	118	do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente		105,00
			desenvolvidas, bem formadas, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
			de conservação e maturação.		
65	150	Kg	Beterraba. Deve apresentar características do	2,59	388,50
	150	5	cultivar bem definidas, estar fisiologicamente		200,20
			desenvolvidas, bem formadas, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
			de conservação e maturação.		
66	300	Kg	Cebola de cabeça branca. Classe: média. Tipo	2,10	630,00
			especial. Deve apresentar características do		,
			cultivar bem definidas, estar fisiologicamente		
			desenvolvidas, bem formadas, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
			de conservação e maturação.		
67	180	Kg	Cenoura. Sem folhas. Classe: médio. Deve	2,69	484,20
			apresentar características do cultivar bem		
			definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas,		
			não lenhosa, bem formadas, limpas, com		
			coloração própria, livre de danos mecânicos,		
			fisiológicos, pragas e doenças e estar em		
			perfeitas condições de conservação e maturação.		
68	200	Kg	Chuchu. Deve apresentar características do	2,10	420,00
			cultivar bem definidas, estar fisiologicamente		
			desenvolvidos, bem formados, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
			de conservação e maturação.		
69	70	Unid.	Couve-flor. Deve apresentar características do	2,99	209,30
			cultivar bem definidas, estar fisiologicamente		
			desenvolvidos, bem formados, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
70	500	17	de conservação e maturação.	1.05	075.00
70	500	Kg	Laranja pera. Grupo I, tipo especial. Deve	1,95	975,00
			apresentar características do cultivar bem		
			definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas,		
			bem formadas, limpas, com coloração própria,		
			livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e		
			doenças e estar em perfeitas condições de		
71	100	17	conservação e maturação.	5.60	(72.00
71	120	Kg	Limão Taiti. Grupo I, tipo especial. Deve	5,60	672,00
į		1	apresentar características do cultivar bem		







			definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de		
			conservação e maturação.		
72	250	Kg	Maça Fuji/gala. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	4,30	1.075,00
73	400	Kg	Mamão comum. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	2,98	1.192,00
74	400	Kg	Manga Palmer. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	3,49	1.396,00
75	150	Kg	Maracujá. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	9,50	1.425,00
76	1000	Kg	Melancia. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	1,75	1.750,00
77	180	kg	Pepino verde. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	2,40	432,00
78	40	Kg	Pimentão verde. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	5,90	236,00
79	500	Kg	Tomate. Subgrupo: verde maduro a pintado. Classe: Médio ou grande, deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	4,95	2.475,00
80	60	Unid.	Repolho Verde. Tamanho médio, deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas	1,89	113,40



CNPJ 82.925.025/0001-60

Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		16.466.00
	TOTAL R\$	16.466,00

LOTE V - ESCOLA DO TRINTA RÉIS, SALTO ,PITANGA e AGUTI

Item	Qtd.	Unid.	Descrição	Marca	Valor Unitário	Valor Total
81	5	Unid.	Doce de frutas, diet. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 170g</i>		10,25	51,25
82	20	Litro	Leite integral de soja. O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. <i>Embalagem 1 l</i>		6,15	123,00
83	20	Litro	Leite integral de soja com sabor de frutas. O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Embalagem 1 l		2,99	29,80
84	40	Unid.	Leite integral de soja com sabor de frutas. O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Embalagem de 200 ml		1,85	74,00
85	50	Unid.	Leite integral tetra pack com baixo teor de lactose. O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140° C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Embalagem de 1 lt.		4,31	215,50
86	30	Unid.	Bolacha doce sem glúten e lactose. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 150g		3,85	115,50
87	15	Unid.	Bolacha doce diet. Não deve conter açúcar refinado ou integral, produto próprio para diabético. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres		4,85	72,75



CNPJ 82.925.025/0001-60

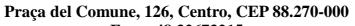
Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215

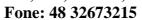


	1	1		1	T
			organolépticos anormais, não podendo		
			apresentar excesso de dureza e nem se		
			apresentar quebradiço. O produto deverá ter		
			validade não inferior a 180 dias a partir da data		
	100		de entrega. Embalagem de 200g	2.10	240.00
88	100	kg	Arroz Integral. Procedência nacional, isento de	3,10	310,00
			mofo, odores estranhos e substâncias nocivas,		
			embalagem plástica e transparente. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias após		
			a data de entrega. Embalagem de 1 Kg		4 4 4 50
89	50	Unid.	Doce de leite. Deverá ser fabricado com	3,29	164,50
			matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria		
			terrosa, parasitas e em perfeito estado de		
			conservação. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 400 g.		<b>7</b> 0.00
90	20	Unid.	Farinha de rosca. Produto obtido a partir de	2,90	58,00
			matéria-prima sã e limpa, livre de insetos em		
			perfeito estado de conservação. Não poderá		
			estar úmida, fermentada ou rançosa, com		
			aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente		
			amarelada, cheiro e sabor próprios. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 60 dias a partir		
0.1	20	** ' 1	da data de entrega. Embalagem de 500 g.	1.20	120.00
91	30	Unid.	Linhaça escura em grãos. O produto deve ter	4,30	129,00
			coloração, cheiro e sabor característico. O		
			produto deverá ter validade não inferior a 120		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem de		
02	30	111	500 g	1.25	27.50
92	30	Unid.	<b>Louro em folhas.</b> Folhas secas, obtidas de espécies genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de	1,25	37,50
			coloração verde pardacenta, com aspecto cor,		
			cheiro e sabor próprios, isento de materiais		
			estranhos a sua espécie, acondicionado em saco		
			plástico transparente, atóxico.		
			Embalagem de 5 g		
93	10	Unid.	Macarrão espagueti sem glúten. Submetido a	5,56	55,60
	10	Cina.	processo de secagem, acondicionado em saco	3,50	33,00
			transparente de polietileno. A embalagem		
			deverá conter externamente os dados de		
			identificação, procedência, informações		
			nutricionais, número do lote, data de fabricação,		
			data de validade, condições de armazenagem e		
			qualidade do produto. Deverão ser fabricados a		
			partir de matérias primas sãs e limpas isentas de		
			matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode		
			estar fermentado ou rançoso. Na embalagem		
			não poderá haver mistura de outros tipos de		
			macarrão. Rendimento mínimo após o		
			cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da		
			cocção. O produto deverá apresentar validade		
			mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 500g		
94	70	Unid.	Sagu de mandioca, com identificação do	3,95	276,50
			produto , rótulo, com ingredientes, valor		
			nutricional, peso, fabricante, data de fabricação,		
			validade. Validade mínima de 180 dias, a contar		
			da data de entrega. Embalagem de 500 g.		
95	80	Unid.	Queijo prato fatiado. Elaborado com matérias-	12,46	996,80



CNPJ 82.925.025/0001-60





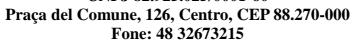


			primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 60 dias a partir da data		
			de entrega. Embalagem de 500 g		
96	180	Kg	Carne suína, pernil sem pele e com osso.	10,60	1.908,00
			Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa,		
			cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e		
			sabor próprio, com ausência de sujidades,		
			parasitos e larvas. Devendo conter no máximo		
			10 % de gordura e ou osso. Deve ser isenta de		
			cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3		
			% de aponeuroses, com registro no SIF.		
			Embalagem até 2 Kg.		
97	80	Unid.	Filé peixe, sem espinhas (linguado). Aspecto	10,00	800,00
			próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor		
			própria, sem manchas, cheiro e sabor próprio,		
			com ausência de sujidades, parasitos e larvas.		
			Embalagem de 500 g.		
				TOTAL R\$	5.447,70

# LOTE VI – ESCOLA DO CLARAIBA

Item	Qtd	Unid.	Descrição	Marca	Valor	Valor
00	00	77 1			Unitário	Total
98	80	Unid.	Achocolatado instantâneo com vitaminas.		5,85	468,00
			Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas			
			isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos			
			animais, cascas de sementes de cacau e outros			
			detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor			
			próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce,			
			próprio. Com umidade máxima de 3 %. O			
			produto deverá ter validade não inferior a 120			
			dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de</i>			
99	10	Unid.	<b>Açafrão em pó</b> . Homogêneo, obtido de raízes de		1,50	15,00
77	10	Olliu.	espécimes genuínas, de coloração alaranjado		1,50	13,00
			intenso. O produto deverá ter validade não			
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.			
			Embalagem de 30g			
100	230	Kg.	<b>Açúcar Refinado.</b> Obtido de cana de açúcar livre		1,79	411,70
100	230	IXg.	de fermentação, isento de matéria terrosa,		1,77	411,70
			parasitos e detritos animais ou vegetais. A			
			embalagem deverá conter data de fabricação, data			
			de validade e número do lote de fabricação. A			
			validade do produto não poderá ser inferior a 180			
			dias do recebimento. <i>Embalagem de 1 Kg</i> .			
101	2	Unid.	Adoçante dietético em gotas. O produto deve ser		15,89	31,78
	_	0 222	100% composto por stévia e deve ser isento de		12,07	,
			sacarina, ciclamato ou aspartame. O produto			
			deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da			
			data de entrega. Embalagem de 80ml			
102	330	Kg.	Arroz parbolizado. Contendo no mínimo de 90		2,27	749,10
			% de grãos inteiros com no máximo de 14 % de		,	,
			umidade. Rendimento após o cozimento de no			
			mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção,			
			devendo também apresentar coloração branca ou			
			amarelada, grãos inteiros e soltos após cozimento.			
			O produto deverá ter validade não inferior a 180			
			dias após a data de entrega. Embalagem de 1 Kg			





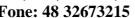


103	250	Litro	Iogurte sabores diversos. O produto deve ser	3,59	897,50
			composto de leite integral e polpa ou pedaços de		
			frutas, sendo usado matérias primas selecionadas		
			e inspecionadas. O produto deverá ter validade		
			não inferior a 45 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem plástica de 1 litro		
104	140	Unid.	Biscoito Doce sabor chocolate. Deverá ser	3,55	497,00
			fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas,		
			isentas de matérias terrosas, parasitos e em		
			perfeito estado de conservação. Serão rejeitados		
			biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres		
			organolépticos anormais, não podendo apresentar		
			excesso de dureza e nem se apresentar		
			quebradiço. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 400g		
105	130	Unid.	Biscoito Doce tipo Maria. Deverá ser fabricado a	3,39	440,70
	100	- Cina	partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de		, , , ,
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
			dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		
106	100	111	da data de entrega. Embalagem de 400g	5.00	500.00
106	100	Unid.	<b>Biscoito Doce</b> (glacê). Deverá ser fabricado a	5,99	599,00
			partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de		
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
			dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		
			da data de entrega. Embalagem de 700g		
107	130	Unid.	<b>Biscoito doce sabor leite.</b> Deverá ser fabricado a	3,39	440,70
			partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de		
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
			dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		
			da data de entrega. Embalagem de 400g		
108	40	Unid.	Bolachão mel com glacê. Deverá ser fabricado a	16,90	676,00
			partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de		,
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
			dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		
			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir		
			da data de entrega. <i>Embalagem de 1500g</i>		
109	70	Unid.	Bolacha Pãozinho de mel. Deverá ser fabricado	4,34	303,80
107	70	Jinu.	a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de	4,34	303,00
			matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado		
			de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal		
			cozidos, queimados e de caracteres organolépticos		
			anormais, não podendo apresentar excesso de		
- 1		1	dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto		



CNPJ 82.925.025/0001-60

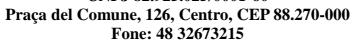
Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215





			deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 400g</i>		
110	220	Unid.	Bolacha salgada cream - craker. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	4,2:	935,00
111	60	Unid.	Café torrado e moído. Torra clássica, Selo da ABIC, embalagem dupla em alumínio e papel cartão, embalado a vácuo, com tolerância de 1 % de impurezas como cascas, paus. Com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6 % P/P e resíduo mineral fixo máximo de 5 % P/P, cafeína mínima de 0,7 % P/P. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da entrega. Embalagem 500g	8,69	521,40
112	10	Unid.	Canela em pó. Homogêneo, obtidos de frutos maduros de espécimes genuínos, de coloração vermelho intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 25 g</i>	2,00	20,00
113	50	Unid.	Colorau em Pó. Homogêneo, obtidos de frutos maduros de espécimes genuínos, de coloração vermelho intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 100g</i> .	1,10	55,00
114	15	Unid.	Cominho em pó. Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 30g</i>	1,90	28,50
115	10	Unid.	<b>Curry em pó.</b> Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 40g</i>	2,10	21,00
116	25	Unid.	Doce de frutas. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 400g</i>	2,7:	
117	25	Unid.	Ervilha em conserva. Obtida de leguminosas sãs, livres de parasitos, terras e outras sujidades, não poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não deve estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Lata de 200g	1,4	37,25
118	140	Lata	Extrato de Tomate. Concentrado com no mínimo 1 % de carboidrato e 5 % de sódio por porção, deverá ser preparada com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da data de	3,3:	5 469,00

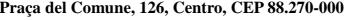


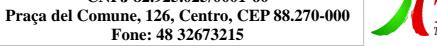




			entrega. Embalagem de 340g		
119	5	kg	Farinha de arroz. Produto obtido a partir de	2,73	13,65
			cereal limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e		
			em perfeito estado de conservação. Não poderá		
			estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto		
			de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor		
			próprio. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 120 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 1 Kg		
120	40	Kg	Farinha de mandioca. Homogênea, obtida de	5,80	232,00
			espécimes genuínas, de coloração característica.		
			O produto deverá ter validade não inferior a 120		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1		
			Kg.		
121	220	Unid.	Farinha de milho pré-cozido, enriquecida com	2,57	565,40
			ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de	ĺ	,
			cereal limpo, são e limpo, livre de insetos, de		
			matéria terrosa e em perfeito estado de		
			conservação. Não poderá estar úmida, fermentada		
			ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor		
			característica, cheiro próprio e sabor próprio. O		
			produto deverá ter validade não inferior a 180		
			1 -		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem de		
122	250	Va	0,5 kg.	2.85	712,50
122	230	Kg	Farinha de Trigo Especial Enriquecida com	2,85	/12,30
			<b>ferro e ácido fólico.</b> Produto obtido a partir de		
			cereal limpo desgerminado, são e limpo, livre de		
			insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de		
			conservação. Não poderá estar úmida, fermentada		
			ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou		
			ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor		
			próprio. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem 1 Kg.		
123	15	Kg	Farinha de Trigo Integral Enriquecida com	2,85	42,75
			ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de		
			cereal limpo desgerminado, são e limpo, livre de		
			insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de		
			conservação. Não poderá estar úmida, fermentada		
			ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou		
			ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor		
			próprio. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem 1 Kg.		
124	30	Kg	Feijão carioca. Tipo 1 (um). Constituído de no	5,10	153,00
'	50	1.5	mínimo 90 % a 98 % de grãos inteiros e íntegros,	3,10	155,00
			na cor característica a variedade correspondente		
			de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos		
			e secos. Embalagem de 1 Kg.		
125	40	V~		5 00	235,60
123	40	Kg	Feijão Preto. Tipo 1 (um). Constituído de no	5,89	255,60
			mínimo 90 % a 98 % de grãos inteiros e íntegros,		
			na cor característica a variedade correspondente		
			de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos		
			e secos. Embalagem de 1 Kg.		
126	20	Unid.	Fermento biológico seco, instantâneo Produto	3,30	66,00
			formado de substâncias biológicas que por		
			influência do calor e/ou umidade produz		
			desprendimento gasoso capaz de expandir massas		
		I	elaboradas com farinhas, amidos ou féculas,		







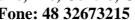


			aumentando-lhes o volume e a porosidade.  Embalagem de 100g		
127	40	Lata	Fermento químico para Bolo. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. <i>Embalagem de 100g</i>	4,89	195,60
128	500	Lt	<b>Leite integral tetra pack.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140° C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. <i>Embalagem de 1 lt.</i>	2,32	1.160,00
129	30	Pacote	Macarrão aletria, sêmola. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 500g	3,70	111,00
130	130	Kg	Macarrão espagueti, sêmola, com vitamina A. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <i>Embalagem 1 Kg</i> .	4,25	552,50
131	140	Kg	Macarrão Parafuso, sêmola com Vitamina A. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes	4,25	595,00



CNPJ 82.925.025/0001-60

Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



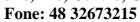


			a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <i>Embalagem1 Kg</i> .		
132	5	Pacote	Macarrão parafuso sem glúten. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g	5,56	27,80
133	30	Pote	Margarina vegetal c/ sal, com omega 3 e 6, livre de gordura trans. O produto não deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. <i>Embalagem 500g</i>	4,99	149,70
134	25	Pote	Melado de cana. Obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	6,85	171,25
135	100	Lata	Milho verde em conserva. Obtido de cereais sãos, livres de parasitos, terras e outras sujidades, não poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não deve estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 200g</i>	1,49	149,00
136	130	Unid.	Óleo Refinado de Soja. Que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização, preparada à partir de grãos de soja sãos e limpos, sem conservantes, livre de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Embalagem PET ou lata de 0,9 litros.	3,35	435,50
137	15	Unid.	Orégano seco. Obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 5 g</i>	1,30	19,50
138	120	Dz	Ovos de Galinha Frescos – Tipo A – Vermelho ou Branco, limpo, pesando aproxim. 60 gramas cada. Acomodado em bandejas de papelão com 12 unidades. Acondicionado em embalagens limpas, secas, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, qualidade e do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA.	4,10	492,00
139	3	Tubo	Pimenta preta moída. Obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir	1,90	5,70



CNPJ 82.925.025/0001-60

Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000





			da data de entrega. Embalagem de 30g		
140	5	Kg	Polvilho azedo. Produto obtido a partir de raízes	6,29	31,45
			limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em		
			perfeito estado de conservação. Não poderá estar		
			úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó		
			fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O		
			produto deverá ter validade não inferior a 120		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg.		
141	10	Unid.	Polvilho doce. Produto obtido a partir de raízes	2,75	27,50
			limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em		
			perfeito estado de conservação. Não poderá estar		
			úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó		
			fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O		
			produto deverá ter validade não inferior a 120		
			dias a partir da data de entrega. Embalagem 500g.		
142	15	Pacote	Palito de polvilho, isenta de glúten e lactose.	3,85	57,75
			Deverá ser fabricado a partir de matérias primas		
			sãs e limpas, isentas de matérias terrosas,		
			parasitos e em perfeito estado de conservação.		
			Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados		
			e de caracteres organolépticos anormais, não		
			podendo apresentar excesso de dureza e nem se		
			apresentar quebradiço. Composto de polvilho,		
			gordura, ovo, sal, açúcar e água. O produto deverá		
			ter validade não inferior a 180 dias a partir da data		
			de entrega. Pacote de 90 g		
143	50	Kg.	Sal Refinado Iodado. Com granulação uniforme	1,10	55,00
			e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5 %		
			de cloreto de sódio e com dosagem de sais de		
			iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de		
			iodo por quilo de acordo com a legislação federal		
			específica. O produto deverá ter validade não		
			inferior a 180 dias após a data de entrega.		
			Embalagem de 1 Kg.		
144	40	Unid.	Vinagre de Álcool. Acondicionado em frasco	1,10	44,00
			plástico resistente. O produto deverá ter validade		
			não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.		
			Embalagem de 0,9 litros.		
				TOTAL R\$	13.987,33

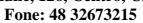
### LOTE VII - ESCOLA DO CLARAIBA

Item	Qtd	Unid.	Descrição	Marca	Valor	Valor			
					Unitário	Total			
145	120	Kg	Carne Bovina de 2 <sup>a</sup> resfriada, sem osso /		15,26	1.831,20			
			paleta, picada em pedaços de até 1 Kg. Aspecto						
			próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor						
			própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor						
			próprio, com ausência de sujidades, parasitos e						
			larvas. Devendo conter no máximo 10 % de						
			gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos						
			e conter no máximo de 3 % de aponeuroses, com						
			registro no SIF. Embalagem até 2 Kg.						
146	200	Kg	Carne Bovina Moída de 2ª. Aspecto próprio, não		11,90	2.380,00			
			amolecida e nem pegajosa, cor própria sem						
			manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com						
			ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo						
			conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser						



CNPJ 82.925.025/0001-60

Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000





			isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponevroses, com registro no SIF. <i>Embalagem até 2 Kg</i> .		
147	80	Kg	Cortes de Frango (coxa e sobrecoxa). Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro. <i>Embalagem com até 2 kg</i> .	6,19	495,20
148	200	Kg	Cortes de Frango (Peito frango com osso). Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com registro. <i>Embalagem com até 2 kg</i> .	7,95	1.590,00
149	160	Kg	Salsicha comum. Congelada ou resfriada, com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 10 %. Com certificado de inspeção estadual ou federal. <i>Embalagem 1 ou 2,5 Kg</i> .	6,39	1.022,40
				TOTAL R\$	2.630,00

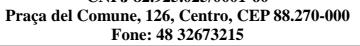
### LOTE VIII - ESCOLA DO CLARAÍBA

Item	Qtd	Unid.	Descrição	Marca	Valor	Valor
			·		Unitário	Total
150	1500	Unid.	Pão doce (massinha), com cobertura de farofa e		0,70	1.050,00
			com per-capita de 50 gramas. Elaborado com			
			matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser			
			embalado em sacos plásticos transparentes e			
			lacrados para entrega. Deve ser assado com no			
			máximo de 2 a 3 hs antes do horário da entrega.			
151	140	Kg	<b>Pão francês</b> , com per-capita de 50 gramas.		7,00	980,00
			Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade.			
			Deve ser embalado em sacos plásticos			
			transparentes e lacrados para entrega. Deve ser			
			assado com no máximo de 2 a 3 hs antes do			
			horário da entrega.			
152	1000	Unid.	Pão dog, com per-capita de 50 gramas.		0,60	600,00
			Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade.			
			Deve ser embalado em sacos plásticos			
			transparentes e lacrados para entrega.			
					TOTAL R\$	2.630,00

### LOTE IX - ESCOLA DO CLARAIBA

Item	Qtde	Unid.	Descrição	Marca	Valor	Valor
					unitário	Total
153	120	Unid.	Abacaxi. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		4,50	540,00

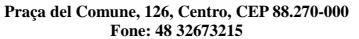






154	30	Kg	Abóbora Comum. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	1,79	53,70
155	15	Kg	Abobrinha verde. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	2,90	43,50
156	30	Kg	Aipim descascado e congelado. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação.	3,59	107,70
157	15	Pacote	Alho em Cabeça. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem de 100g	2,30	34,50
158	70	Kg	Banana Caturra. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	1,99	139,30
159	50	Kg	Batata Inglesa. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	1,89	94,50
160	30	Kg	Beterraba. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	2,59	77,70
161	100	Kg	Cebola de cabeça branca. Classe: média. Tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	2,10	210,00
162	90	Kg	Cenoura. Sem folhas. Classe: médio. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em	2,69	242,10



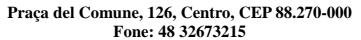




1		1	perfeites condições de conservaçõe e meturaçõe		
163	90	Kg	perfeitas condições de conservação e maturação.  Chuchu. Deve apresentar características do	2,10	189,00
103	70	11.5	cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	2,10	107,00
			desenvolvidos, bem formados, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
			de conservação e maturação.		
164	30	Unid.	Couve-flor. Deve apresentar características do	2,99	89,70
			cultivar bem definidas, estar fisiologicamente		
			desenvolvidos, bem formados, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
			de conservação e maturação.		
165	200	Kg	Laranja pera. Grupo I, tipo especial. Deve	1,95	390,00
			apresentar características do cultivar bem		
			definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas,		
			bem formadas, limpas, com coloração própria,		
			livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e		
			doenças e estar em perfeitas condições de		
			conservação e maturação.		
166	40	Kg	Limão Taiti. Grupo I, tipo especial. Deve	5,60	224,00
			apresentar características do cultivar bem		
			definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos,		
			bem formados, limpos, com coloração própria,		
			livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e		
			doenças e estar em perfeitas condições de		
167	80	V.a.	conservação e maturação.	4.20	344,00
107	80	Kg	Maça Fuji/gala. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	4,30	344,00
			desenvolvidas, bem formadas, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
			de conservação e maturação.		
168	150	Kg	Mamão comum. Deve apresentar características	2,98	447,00
100	150	115	do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	2,50	117,00
			desenvolvidos, bem formados, limpos, com		
			coloração própria, livre de danos mecânicos,		
			fisiológicos, pragas e doenças e estar em		
			perfeitas condições de conservação e maturação.		
169	150	V.a.	Manga Balman Daya annagantan agnatan/atigas	3,49	523,50
109	130	Kg	Manga Palmer. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	3,49	323,30
			desenvolvidas, bem formadas, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
			de conservação e maturação.		
170	50	Kg	Maracujá. Deve apresentar características do	9,50	475,00
170	30	INS.	cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	7,50	475,00
			desenvolvidas, bem formadas, com coloração		
			própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,		
			pragas e doenças e estar em perfeitas condições		
			de conservação e maturação.		
171	400	Kg	Melancia. Deve apresentar características do	1,75	700,00
			cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	, , ,	,
			desenvolvidas, bem formadas, limpas, com		
			coloração própria, livre de danos mecânicos,		
			fisiológicos, pragas e doenças e estar em		
		<u> </u>	perfeitas condições de conservação e maturação.		
172	60	kg	<b>Pepino verde.</b> Deve apresentar características do	2,40	144,00



CNPJ 82.925.025/0001-60





	•	•		TOTAL R\$	6.086,50
173	20	Omu.	apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	1,09	37,00
174	180	Kg Unid.	Tomate. Subgrupo: verde maduro a pintado. Classe: Médio ou grande, deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.  Repolho Verde. Tamanho médio. deve	1,89	37.80
173	15	Kg	cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.  Pimentão verde. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	5,90	88,50

### LOTE X - ESCOLA DO CLARAIBA

Item	Qtd.	Unid.	Descrição	Marca	Valor	Valor
					Unitário	Total
176	2	Unid.	Doce de frutas, diet. Deverá ser fabricado com		10,25	20,50
			matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria			
			terrosa, parasitas, e em perfeito estado de			
			conservação. O produto deverá ter validade não			
			inferior a 180 dias a partir da data de entrega.			
			Embalagem de 170g			
177	10	Litro	Leite integral de soja. O leite deve ser na forma		6,15	61,50
			fluída, livre de toxinas, parasitos e outros			
			contaminantes. O produto deverá ter validade			
			não inferior a 90 dias a partir da data da entrega.			
			Embalagem 1 l			
178	10	Litro	Leite integral de soja com sabor de frutas. O		2,99	29,90
			leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas,			
			parasitos e outros contaminantes. O produto			
			deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir			
			da data da entrega. Embalagem 1 l			
179	15	Unid.	Leite integral de soja com sabor de frutas. O		1,85	27,75
			leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas,			
			parasitos e outros contaminantes. O produto			
			deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir			
			da data da entrega. Embalagem de 200 ml			
180	20	Unid.	Leite integral tetra pack com baixo teor de		4,31	86,20



CNPJ 82.925.025/0001-60

Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



		1	1	1	
			lactose. O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140° C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. <i>Embalagem de 1 lt.</i>		
181	20	Unid.	Bolacha doce sem glúten e lactose. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 150g</i>	3,85	77,00
182	8	Unid.	Bolacha doce diet. Não deve conter açúcar refinado ou integral, produto próprio para diabético. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 200g	4,85	38,80
183	30	kg	Arroz Integral. Procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagem plástica e transparente. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Embalagem de 1 Kg	3,10	93,00
184	20	Unid.	<b>Doce de leite.</b> Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 400 g</i> .	3,29	65,80
185	10	Unid.	Linhaça escura em grãos. O produto deve ter coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 500 g	4,30	43,00
186	10	Unid.	Louro em folhas. Folhas secas, obtidas de espécies genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.  Embalagem de 5 g	1,25	12,50
187	8	Unid.	Macarrão espagueti sem glúten. Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de	5,56	44,48



CNPJ 82.925.025/0001-60

Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



			matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 500g</i>		
188	25	Unid.	Sagu de mandioca, com identificação do produto, rótulo, com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade. Validade mínima de 180 dias, a contar da data de entrega. Embalagem de 500 g.	3,95	98,75
189	20	Unid.	Queijo prato fatiado. Elaborado com matérias- primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 60 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 500 g</i>	12,46	249,20
190	40	Kg	Carne suína, pernil sem pele e com osso. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura e ou osso. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses, com registro no SIF. Embalagem até 2 Kg.	10,60	424,00
		1	2	TOTAL R\$	1.327,38

#### LOTE XI – ESCOLA TRINTA

Item	Qtd.	Unid.	Descrição	Marca	Valor	Valor
					Unitário	Total
191	70	Unid.	Bolo simples ( chocolate, cenoura, laranja). Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser assado e entregue em formas de massinha ( tamanho em torno de 80 x 40 cm), protegidas com plástico ou papel. Deve ser assado com no máximo 8hs antecedência do		40,00	2.800,00
			horário da entrega. Formas grandes de massinha.			
					TOTAL R\$	2.800,00

TOTAL GERAL: R\$ 131.248,31

<sup>\*</sup> Nos valores acima apresentados deverá estar inclusos todas as taxas, impostos ou quaisquer outros encargos que recaiam sobre o objeto.

<sup>\*\*</sup> Alguns itens citados acima poderão ser adquiridos via Agricultura Familiar, estando neste caso dispensadas suas compras.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



#### **ANEXO II**

#### PLANILHA PARA PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 124/2014 PREGÃO PRESENCIAL Nº 077/2014 TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE ABERTURA: 27/11/2014 às 14:30 horas

**OBJETO:** Aquisição parcelada de MERENDA ESCOLAR PARA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NOVA TRENTO para o ano de 2015, conforme especificações constantes do Anexo I, que fazem parte integrante deste PREGÃO.

### ARQUIVO BETHA COTAÇÃO

- \* Nos valores acima apresentados estão inclusos todas as taxas, impostos ou quaisquer outros encargos que recaiam sobre o objeto.
- \*\* Alguns itens citados acima poderão ser adquiridos via Agricultura Familiar, estando neste caso dispensadas suas compras.

#### **Dados Bancários:**

Carimbo e Assinatura do PROPONENTE	
Local / Data	
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:	
VALIDADE DA PROPOSTA: Mínimo 60 DIAS.	
Conta Corrente:	
Razão Sociai: (Pessoa Juridica / em nome da Proponei. Agência:	It



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



#### ANEXO III

#### MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE AQUISIÇÃO PARCELADA DE MERENDA ESCOLAR PARA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NOVA TRENTO QUE CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO E A EMPRESA ......

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA TRENTO, pessoa jurídica de direito público, sito à
Praça del Comune, nº 126, neste ato representado por seu Prefeito Municipal Sr. Gian Francesco
Voltolini, inscrito no CPF n°,a seguir denominado CONTRATANTE, e a
Empresa, pessoa jurídica de direito privado, sito à Rua, cidade de
, estado de, inscrita no CNPJ nº, a seguir denominado CONTRATADA,
acordam e ajustam firmar o presente Contrato, nos termos da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de
1993 e legislação pertinente, assim como pelas condições do Processo Administrativo nº 124/2014 -
PREGÃO PRESENCIAL nº 077/2014 pelos termos da proposta da Contratada datada de
e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos,
obrigações e responsabilidades das partes.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por Objeto a Aquisição parcelada de MERENDA ESCOLAR PARA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NOVA TRENTO para o ano de 2014, conforme especificações constantes do Anexo I, que fazem parte integrante deste PREGÃO.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR CONTRATUAL

### CLÁUSULA TERCEIRA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Parágrafo Primeiro – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após entrega do bem licitado e consequente entrada da Nota Fiscal referente, no Setor Financeiro da Prefeitura Municipal.

### CLÁUSULA QUARTA – RECURSOS FINANCEIROS

As despesas decorrentes com a contratação do objeto desta licitação, correrão por conta da Previsão Orçamentária prevista para o ano de 2015.

### CLÁUSULA QUINTA – CRITÉRIO DE REAJUSTE

Os preços cotados não sofrerão reajuste (conforme proposto em Edital).

Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços, caso ocorra o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, conforme disposto no Art. 65, alínea "d" da Lei 8.666/93.



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



### CLÁUSULA SEXTA – PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

A entrega será feita nos locais e dias propostos em Edital, sempre que for emitida autorização de Fornecimento por parte da Secretaria Municipal de Educação e Esportes.

Parágrafo Primeiro – O Prazo estabelecido poderá ser prorrogado nos termos do art. 57, parágrafos 1° e 2° da Lei n° 8.666/93.

### CLÁUSULA SÉTIMA – DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Parágrafo Primeiro – Constituem direitos da CONTRATANTE receber o objeto deste Contrato nas condições acertadas, e da CONTRATADA perceber o valor ajustado na forma e prazo convencionados.

Parágrafo Segundo – Constituem obrigações da CONTRATANTE:

- a) efetuar o pagamento ajustado, e
- b) dar à CONTRATADA as condições necessárias a regular execução do Contrato.

Parágrafo Terceiro – Constituem obrigações da CONTRATADA:

a) Fornecer a CONTRATANTE os bens licitados nas condições e preço expostos na Proposta apresentada;

# CLÁUSULA OITAVA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO CONTRATUAL.

Parágrafo Primeiro – No caso de não cumprimento do prazo de entrega do objeto constante na Cláusula Sexta, será aplicável a CONTRATADA multas moratória de valor equivalente a 2 % sobre o valor total da proposta apresentada.

Parágrafo Segundo – Pela inexecução total ou parcial do Contrato a CONTRATANTE poderá, garantida prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93; sendo que em caso de multa esta corresponderá a 2 % sobre o valor total do Contrato.

#### CLÁUSULA NONA – RESCISÃO

O Presente Contrato pode ser rescindido caso ocorram quaisquer dos fatos elencados no art. 78 e seguintes da Lei nº 8.666/93.

Parágrafo Único – A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei 8.666/93

### CLÁUSULA DÉCIMA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O Presente instrumento rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado.



NOTE TO ENTE

### PREFEITURA DE NOVA TRENTO

CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – TRANSMISSÃO DE DOCUMENTOS

A Troca eventual de documentos e cartas entre CONTRATANTE e a CONTRATADA, será feita de protocolo. Nenhuma outra forma será considerada como prova de entrega de documentos ou cartas.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - VIGÊNCIA

O presente Contrato terá validade até dia 31 de dezembro de 2015, ou enquanto durar o estoque de mercadorias.

### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei nº 8.666/93, e dos princípios gerais de direito.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de SÃO JOÃO BATISTA para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, por si e seus sucessores, em 02 (duas) vias iguais e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

NOVA TRENT	0,		
GIAN F	RANCESCO VOLTOLINI Prefeito Municipal Contratante	Contratada	
Testemunhas:	1		



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



#### **ANEXO IV**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(NOME DA EMPRESA)	,inscrita no CNPJ ou CIC
sob o nº	sediada
no(a)	(endereço
completo), declara, sob as penas da lei, constantes do edital de Pregão nº 077/2014,	que atende plenamente os requisitos de habilitação da Prefeitura Municipal de
Nova Trento, de	_ de 2014.
Nome e número da identidade do declarante (conforme art. 4°, inciso VII da Lei n° 10.	



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



#### **ANEXO V**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

(NOME DA EMPRESA)	, inscrita no CNPJ sob o
n°	sediada no(a)
· ·	as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de
, de	de 2014.
Nome e número da identidade do decl	



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



#### **ANEXO VI**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

de seu representante legal o(a) S de Identidade nº DECLARA, para fins do dispo	, inscrito no CNPJ nº Sr(a) e do Costo no inscrito no inciso XXXII or de dezoito anos em trabalho notros.	representation, portador(a) da Carteira CPF nº, II, do Artigo 7, da Constituição
Ressalva: ( ) emprega menor, a p (Assinalar com um "X", em caso	partir de quatorze anos, na condição afirmativo, o campo anterior)	o de aprendiz.
de	de 2014.	
(nome da empresa)  Carimbo e assinatura do represen	ntante legal	



CNPJ 82.925.025/0001-60 Praça del Comune, 126, Centro, CEP 88.270-000 Fone: 48 32673215



#### **ANEXO VII**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CONHECE O EDITAL

(NOME DA EMPRESA)	,inscrita no CNPJ sob o nº
sediada no(a)	
(endereço completo), declara, sob as penas da lei, que conhece o edita as condições nele previstas.	
Nova Trento, de de 2014.	
Nome a número da identidade do declarante	