



EDITAL DO PREGÃO N.º 001/2016

O Município de Anitápolis, pessoa jurídica de direito público interno, através da Prefeitura Municipal de Anitápolis, inscrito no CNPJ sob o nº 82.892.332.0001-92, representado neste ato pelo Prefeito Municipal Sr. MARCO ANTONIO MEDEIROS JUNIOR, comunica aos interessados que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** visando à aquisição do objeto abaixo indicado. Os envelopes de proposta e documentação deverão ser entregues no Departamento de Licitações, localizada na sede deste Município – Rua Gonçalves Junior, 260, Centro, Anitápolis, SC até às **10:30** horas do dia **25/01/2016**, ou do primeiro dia útil subsequente, para abertura no mesmo dia, na hipótese de não haver expediente nesta data, ocasião em que se dará início ao credenciamento e à abertura dos envelopes. A presente licitação será do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, consoante às condições estatuídas neste Edital, e será regida pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, pela Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, que dispõe sobre as Micro-empresas e Empresas de Pequeno Porte, bem como pela Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores.

1 - DO OBJETO

1.1 - O presente pregão tem como objeto aquisição parcelada de merenda escolar e material de limpeza para Secretaria Municipal de Educação de Anitápolis, conforme as especificações no anexo II deste edital, sendo que a entrega será diariamente conforme autorização de fornecimento.

II - Dotação orçamentária

2.1 A despesa decorrente da aquisição objeto do presente certame correrá a conta de dotação específica do orçamento do exercício de 2016 e terá a seguinte classificação orçamentária:

13.01.12.361.0029.2.039.3.3.90/79
13.01.12.361.0029.2.039.3.3.90/80
13.01.12.361.0029.2.041.3.3.90/85
13.01.12.365.0018.2.032.3.3.90/101
13.01.12.365.0018.2.034.3.3.90/104
13.01.12.365.0018.2.034.3.3.90/105
13.01.12.365.0018.2.052.3.3.90/109
13.01.12.365.0018.2.052.3.3.90/110

III – Participação

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste Edital e seus anexos.



IV - Impugnação ao ato convocatório

4.1 As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até dois dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, no Serviço de Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, na Rua Gonçalves Júnior, 260, centro, Anitápolis-SC.

4.2 Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias após o limite de envio de impugnações.

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

- a) Anulação ou revogação do edital;
- b) Alteração e republicação do edital, reabertura do prazo de envio de propostas, alteração da data da sessão pública do pregão;
- c) Alteração no edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da sessão pública do pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

V – Proposta

5.1 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado, até o horário e data definido no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANITÁPOLIS
PREGÃO Nº. 001/2016
(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)
ENVELOPE N.º 01 - “PROPOSTA DE PREÇOS”**

5.2 A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.

5.3 A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome do proponente, endereço completo, telefone e CNPJ;
- b) número da licitação;
- c) para cada item que o licitante vier a participar, a descrição do objeto ofertado, em conformidade com o Anexo I, o preço unitário, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas, tributos e custos, diretos ou indiretos, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.
- d) prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias.



5.4 Deverá ser entregue, em mídia removível, o arquivo digital fornecido pela prefeitura para cotação. A não entrega do mesmo acarretará em desclassificação do licitante.

5.5 Caso a mídia apresentar problemas, a mesma poderá ser substituída no dia da abertura da proposta, por cópia de igual teor.

5.6 O sistema para cotação e leitura do arquivo está disponível gratuitamente no seguinte endereço web: <http://download.betha.com.br/>, a versão do sistema deverá ser a 2.019 ou superior.

VI – Habilitação

6.1 Os documentos para habilitação deverão ser apresentados em envelope fechado, até o horário e data definidos no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ANITÁPOLIS
PREGÃO Nº. 001/2016
(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)
ENVELOPE N.º 02 - “HABILITAÇÃO”**

6.2 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

6.3 O envelope deverá conter os seguintes documentos:

6.4 Quanto à qualificação jurídica (**dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública**):

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;
- d) decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

6.5 Quanto à regularidade fiscal:

- a) Certidão Negativa da Dívida Ativa da União e Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais (administrado pela Secretaria da Receita Federal);
- b) Certidão de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (F.G.T.S.) (emitida pela Caixa Econômica Federal);



- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual através de Certidão (CND) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda do domicílio ou sede do licitante.
- d) Certidão Negativa de Débitos Municipais do domicílio ou sede do licitante.
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovação de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (conforme previsto na Lei no 12.440/2011).
- f) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias;

6.6 Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial, de acordo com a Lei 11.101/2005.

6.7 Declaração, firmada por representante legal da empresa, de que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho a menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme modelo no anexo III do presente edital.

6.8 Declaração, firmada por representante legal da empresa, de que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, conforme modelo no anexo IV do presente edital.

VII - Sessão Pública do Pregão

7.1 No horário e data definidos no preâmbulo do edital, o pregoeiro fará a abertura da sessão pública do pregão, procedendo aos seguintes atos, em seqüência:

Credenciamento

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

7.3 Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão credenciar-se e apresentar certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº 103/2007, e declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.



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

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

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

Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação

7.7 Os proponentes deverão apresentar declaração de que cumprem plenamente os requisitos para habilitação, conforme modelo disponível no Anexo V.

Análise preliminar de aceitabilidade das propostas

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

Etapa de lances orais

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

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

7.14 Poderá o pregoeiro estabelecer redução mínima em cada lance, bem como estabelecer tempo máximo para o proponente ofertar seu lance.

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

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

7.17 Ocorrendo empate previsto no art. 44, § 2º da Lei Complementar nº 123/06 será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.



7.17.1 Entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte seja iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada

7.17.2 Para fins de desempate, proceder-se-á da seguinte forma:

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

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 7.17.2 – I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 7.18.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo previsto no item 7.17.1, será realizado sorteio, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.18.3. Para as situações previstas nos item 7.17 a microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

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

7.20 Após a negociação, exitosa ou não, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta, decidindo motivadamente a respeito.

Seleção das propostas para a etapa de lances

7.21 O pregoeiro selecionará as propostas para a etapa de lances obedecendo aos seguintes critérios:

7.22 Primeiro critério: serão selecionadas a menor proposta e todas os demais que não sejam superiores a 10% da menor proposta;

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

Habilitação

7.24 O pregoeiro fará a abertura do envelope dos documentos de habilitação do licitante que tenha ofertado o menor lance para o item.

7.25 Os documentos serão rubricados pelo pregoeiro e pela equipe de apoio e serão anexados ao processo de licitação.



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

7.27 A regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

7.27.1 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que este apresente alguma restrição.

7.27.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno porte poderá requerer a suspensão da sessão pelo prazo de 2 (dois) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, para regularização dos documentos relativos à regularidade fiscal.

7.27.3 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

Recurso

7.28 Habilitado o proponente, o pregoeiro solicitará aos demais credenciados se desejam manifestar interesse em interpor recurso.

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

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

7.31 O proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de 03 (três) dias para a apresentação do recurso, limitado às razões apresentadas durante a sessão pública, o qual deverá ser protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Anitápolis, dirigido à Autoridade Competente. Os demais proponentes ficam desde logo intimados para apresentar as contra-razões no prazo de 03 (três) a contar do término do prazo do recorrente. A Autoridade Competente manifestará sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis.

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

VIII - Adjudicação e Homologação



8.1 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará sobre a adjudicação do objeto licitado em favor do licitante que apresentar proposta de MENOR PREÇO POR ITEM, desde que atenda as exigências deste edital.

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

8.3 A Autoridade Competente homologará o resultado da licitação, convocando o vencedor a assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

8.4 O Município de Anitápolis, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não mantiver as condições de habilitação ou se recusar injustificadamente a assinar o Contrato, retomarà a Sessão Pública e convidará os demais proponentes classificados na ordem determinada após a etapa de lances, dando continuidade aos procedimentos da sessão pública, adjudicação e homologação.

IX – Contrato

9.1 O Município de Anitápolis convocará o licitante vencedor a assinar o contrato, sendo que o mesmo deverá fazê-lo no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação.

9.2 O contrato reger-se-á, no que concerne à sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666/93, observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

9.3 O contrato poderá, com base nos preceitos de direito público, ser rescindido pela Administração a todo e qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, observadas as disposições legais pertinentes.

9.4 As obrigações das partes, forma de pagamento e sanções cominadas são as descritas na Minuta do Contrato constante do Anexo V deste Edital.

9.5 Farão parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e a proposta apresentada pelo adjudicatário.

9.6 O contrato a ser firmado terá a equivalência da execução, aceite e pagamento dos objetos contratados ou o dia 31 de Dezembro de 2016, prevalecendo o que ocorrer primeiro.

X - Execução e pagamento

10.1 O objeto solicitado na autorização de fornecimento – AF **será executado de forma imediata a sua entrega**, contados da data do recebimento da AF expedida pela Prefeitura Municipal de Anitápolis.

10.2 A execução do objeto deste edital será realizado conforme as necessidades da Secretaria correspondente.



10.3 O pagamento será realizado em até 30 dias após a execução do objeto do presente contrato, da entrega da nota fiscal a Secretaria Municipal.

XI – Penalidades

11.1 Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo das seguintes multas:

a) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de recusa da LICITANTE VENCEDORA em assinar o contrato dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da notificação feita pela CONTRATANTE.

b) 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor da parcela não cumprida do Contrato, por dia de atraso na execução do objeto contratual, até o limite de 60 (sessenta) dias;

c) 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato e rescisão do pacto, a critério da CONTRATANTE, em caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto.

d) O valor da multa referida nesta cláusula será descontado “ex officio” da CONTRATADA, mediante subtração a ser efetuada em qualquer fatura de crédito em seu favor que mantenha junto à CONTRATANTE, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial;

11.2 Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados do pagamento devido pelo Município de Anitápolis.

11.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

11.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativa às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

XII - Disposições finais

12.1. Os envelopes de habilitação não abertos estarão disponíveis no Departamento de Licitações para retirada por seus respectivos proponentes, no prazo de trinta dias após a assinatura do contrato decorrente da licitação. Caso não sejam retirados no prazo anterior, serão inutilizados.

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



12.3 A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulado, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

12.4 O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

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

12.6 No interesse do Município de Anitápolis, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

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

12.7 Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Comarca de Santo Amaro da Imperatriz, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

12.8 Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto a Divisão de Licitação e Contratos pelo telefone (48) 3256.0131, em dias úteis, de segunda a sexta-feira das 07:00 as 13:0 horas.

12.9 Faz parte deste Edital:

- a) Anexo I – Procuração
- b) Anexo II - Proposta de preços e termo de referencia.
- c) Anexo III - Modelo de Declaração que não emprega menor.
- d) Anexo IV – Declaração;
- e) Anexo V – Declaração que cumpre com os requisitos habilitação.
- f) Anexo VI –Declaração Micro empresa e Empresa pequeno porte
- g) Anexo VII - Minuta de Contrato.

Anitápolis/SC, 13 de janeiro de 2016.

Marco Antonio Medeiros Junior
Prefeito Municipal



ANEXO I

PREGÃO Nº 001/2016

PROCURAÇÃO

<RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO COMPLETO>, por meio de <nome completo do representante legal, RG, CPF e qualificação na empresa>, constitui como suficiente PROCURADOR o Senhor <nome completo, RG, CPF>, outorgando-lhe poderes gerais para representar a referida empresa na Licitação <modalidade, número/ano>, outorgando ainda poderes específicos para efetuar lances e praticar demais atos necessários ao procedimento licitatório.

<Cidade/Estado>, <data>.

<nome completo do representante legal e qualificação na empresa>



ANEXO II

PROPOSTA

PREGÃO Nº 001/2016

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social:	_____
Nome de Fantasia:	_____
Endereço:	_____
Bairro:	_____
Município:	_____
Estado:	_____
CEP:	_____
Fone/Fax:	_____
CNPJ:	_____
Inscrição Estadual:	_____
Inscrição Municipal:	_____

2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA:

Prazo de validade da proposta: _____ dias.

(prazo mínimo: **60 (sessenta)** dias).

Prazo de Execução: _____ .

(mediante a entrega da autorização de fornecimento)

3. DADOS BANCÁRIOS

NOME DO BANCO: _____

CIDADE: _____

AGÊNCIA: _____ N.º DA CONTA CORRENTE: _____

TITULAR DA CONTA CORRENTE: _____

4. DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME COMPLETO: _____

CARGO OU FUNÇÃO: _____

IDENTIDADE N.º : _____

CPF/MF N.º : _____

5. DECLARAÇÃO:

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusos todos os impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais e trabalhistas.

Carimbo do CNPJ:

Assinatura e Carimbo
Representante da empresa



ANEXO II

PROPOSTA

PREGÃO Nº 001/2016

Empresa: _____

LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (EPURA)

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Achocolatado c/ selo de qualidade	Kg	150	11,97	1.795,00
2	Abacaxi	Und	300	5,43	1.629,00
3	Açúcar Refinado c/ selo de qualidade	Kg	350	3,26	1.141,00
4	Alho (Tipo Especial - Classe 3 ou 4)	Kg	25	19,00	475,00
5	Amido de Milho tipo 1	Kg	30	13,23	396,90
6	Arroz Parboilizado tipo 1	Kg	320	3,33	1.065,60
7	Arroz Branco Polido tipo 1	Kg	100	3,55	355,00
8	Arroz Integral	Kg	80	4,50	360,00
9	Aveia em Flocos 500g	UN	100	8,18	818,00
10	Banana branca	Kg	1.300	2,98	3.874,00
11	Beterraba	Kg	150	3,99	598,50
12	Batata Inglesa	Kg	450	3,83	1.723,50
13	Biscoito Doce (Sabor de Leite) pacote 740 gr	UN	200	7,57	1.514,00
14	Bolacha Salgada Cream Cracker pacote 740 gr	UN	200	8,27	1.654,00
15	Café em pó com 500 gramas e selo qualidade	UN	250	9,48	2.370,00
16	Café Solúvel 200gr c/ selo qualidade	UN	120	14,37	1.724,40
17	Cebola - Cabeça	Kg	250	5,33	1.332,50
18	Chá (diversos sabores) caixa com 10 saches	CX	200	3,67	734,00
19	Cenoura	kg	180	3,28	590,40
20	Doce de frutas cremoso pote com 4,8 Kg	UN	30	31,83	954,00
21	Doce de leite pote com 4,85 Kg	UN	30	35,65	1.069,50
22	Extrato de Tomate Concentrado 850 gr	Und	180	9,65	1.737,00
23	Farinha de Mandioca tipo 1	Kg	80	4,82	385,00
24	Farinha de Trigo Especial	Kg	500	3,25	1.625,00
25	Farinha de Trigo integral	Kg	60	3,72	223,00
26	Feijão Vermelho (Tipo 1)	Kg	150	8,03	1.204,50
27	Feijão preto (Tipo 1)	Kg	150	5,07	760,50
28	Fermento Biológico 500gr	Und	10	15,10	151,00
29	Fermento em Pó Químico 250 gr	UN	80	5,93	474,40
30	Flocos de milho tipo sucrilhos 240 gr	UN	300	5,13	1.539,00
31	Fubá	Kg	60	2,53	151,80
32	Gelatina 30 a 50gr	Und	100	1,43	143,00
33	Goiaba	Kg	200	11,33	2.266,00
34	Bebida Láctea com 900 ML	UN	1.000	3,05	3.050,00
35	Laranja pêra	Kg	800	2,83	2.264,00
36	Leite de Vaca integral pasteurizado (1 litro)	Cx	3.000	3,22	9.660,00
37	Leite Sem Lactose (1 litro)	Cx	50	5,16	258,00
38	Lentilha 500 gr	Pct	50	6,92	346,00



39	Maçã Tipo Fuji Certificada	Kg	600	5,67	3.402,00
40	Macarrão tipo Caseiro	Kg	100	7,18	718,00
41	Macarrão Cabelo de Anjo	Kg	60	4,67	280,20
42	Macarrão Parafuso	Kg	150	5,40	810,00
43	Mamão formosa	Kg	400	3,43	1.372,00
44	Manga	Kg	200	5,48	1.096,00
45	Margarina 500 gr c/ selo de qualidade	UN	100	5,62	562,00
46	Manteiga	Kg	80	5,62	449,00
47	Melancia	Kg	500	2,80	1.400,00
48	Mel de abelhas	Kg	50	33,00	1.650,00
49	Óleo de Soja c/ selo de qualidade	Und	230	3,65	839,50
50	Orégano c/ 5 gr	UN	50	1,48	74,00
51	Ovo de galinha caipira	Dúzia	350	5,93	2.075,50
52	Pepino	Kg	100	3,05	305,00
53	Pipoca de milho pacote com 500 gramas	UN	30	3,00	90,00
54	Polvilho Azedo	Kg	50	6,05	302,50
55	Pó para pudim com 50 a 85 gramas	Pct	100	1,62	162,00
56	Queijo Prato fatiado	Kg	160	19,67	3.147,20
57	Sal refinado	Kg	80	1,45	116,00
58	Suco concentrado 500 ml	Und	200	4,77	954,00
59	Tomate	Kg	200	6,13	1.226,00
60	Vinagre de Álcool	Litro	30	1,61	48,30
TOTAL					R\$ 73.491,70

LOTE 02 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (EPURA)

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01	Carne Bovina Congelada de segunda	Kg	180	19,67	R\$ 3.540,00
02	Carne Moída Bovina Congelada (músculo)	Kg	300	14,67	R\$ 4.401,00
03	Coxa e sobre coxa de frango	Kg	180	7,50	R\$ 1.350,00
04	Peito de Frango	Kg	260	7,80	R\$ 2.028,00
TOTAL					R\$ 11.319,00

LOTE 03 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (EPURA)

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01	Pão Fatiado Integral	Kg	200	11,83	R\$ 2.366,00
02	Pão francês	Kg	300	11,83	R\$ 3.549,00
03	Pão doce sem farofa	kg	300	12,00	R\$ 3.600,00
04	Rosca de Polvilho	Un	600	4,67	R\$ 2.802,00
TOTAL					R\$12.317,00

LOTE 04 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (CEI) CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL.

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Achocolatado c/ selo de qualidade	Kg	80	11,97	R\$ 957,00



2	Abacaxi	Und	200	5,43	R\$ 1.086,00
3	Açúcar Refinado c/ selo de qualidade	Kg	380	3,26	R\$ 1.238,80
4	Alho (Tipo Especial - Classe 3 ou 4)	Kg	25	19,00	R\$ 475,00
5	Amido de Milho tipo 1	Kg	30	13,23	R\$ 396,90
6	Arroz Parboilizado tipo 1	Kg	280	3,33	R\$ 932,40
7	Arroz Branco Polido tipo 1	Kg	40	3,55	R\$ 142,00
8	Arroz Integral	Pct	40	4,47	R\$ 178,67
9	Aveia em Flocos 500g	Kg	50	8,18	R\$ 409,00
10	Banana branca	Kg	800	2,95	R\$ 2.360,00
11	Beterraba	Kg	100	3,95	R\$ 395,00
12	Batata Inglesa	UN	550	3,83	R\$ 2.106,50
13	Biscoito Doce (Sabor de Leite) pacote 740 gr	UN	100	7,57	R\$ 757,00
14	Bolacha Salgada Cream Cracker pacote 740 gr	Pct	100	8,27	R\$ 827,00
15	Café em pó com 500 gramas e selo qualidade	UN	180	9,48	R\$ 1.706,40
16	Café Solúvel 200gr c/ selo qualidade	Kg	80	14,37	R\$ 1.149,60
17	Cebola - Cabeça	Kg	120	5,33	R\$ 639,60
18	Chá (diversos sabores) caixa com 10 saches	kg	150	3,77	R\$ 565,00
19	Cenoura	Kg	150	3,23	R\$ 484,50
20	Doce de frutas cremoso pote com 4,8 Kg	UN	30	28,50	R\$ 855,00
21	Doce de leite pote com 4,85 Kg	UN	30	35,65	R\$ 1.069,50
22	Extrato de Tomate Concentrado 850 gr	Und	100	9,65	R\$ 965,00
23	Farinha de Mandioca tipo 1	Kg	50	4,82	R\$ 241,00
24	Farinha de Trigo Especial	Kg	320	3,25	R\$ 1.040,00
25	Farinha de Trigo integral	UN	50	3,72	R\$ 185,83
26	Farinha Láctea		60	7,09	R\$ 425,60
27	Feijão Vermelho (Tipo 1)	Kg	100	8,03	R\$ 803,00
87	Feijão preto (Tipo 1)	Kg	100	5,07	R\$ 507,00
29	Fermento Biológico 500gr	Und	10	15,10	R\$ 151,00
30	Fermento em Pó Químico 250 gr	UN	70	5,93	R\$ 415,10
31	Flocos de milho tipo sucrilhos 240 gr	UN	200	5,37	R\$ 1.074,00
32	Fubá	Kg	50	2,53	R\$ 126,50
33	Gelatina 30 a 50gr	Und	250	1,43	R\$ 357,50
34	Goiaba	Kg	100	11,33	R\$ 1.133,00
35	Bebida Láctea com 900 ML	UN	500	3,05	R\$ 1.525,00
36	Laranja pêra	Kg	350	2,83	R\$ 990,50
37	Leite de Vaca integral pasteurizado (1 litro)	Cx	2.500	3,22	R\$ 8.050,00
38	Leite Sem Lactose (1 litro)	Cx	50	5,16	R\$ 258,00
39	Lentilha 500 gr	Pct	80	6,92	R\$ 553,00
40	Maçã Tipo Fuji Certificada	Kg	400	5,67	R\$ 2.268,00
41	Macarrão tipo Caseiro	Kg	100	7,18	R\$ 718,00
42	Macarrão Cabelo de Anjo	Kg	120	4,65	R\$ 558,00
43	Macarrão Parafuso	Kg	80	5,40	R\$ 432,00
44	Mamão formosa	Kg	250	3,43	R\$ 857,50
45	Manga	Kg	250	5,48	R\$ 1.370,00
46	Margarina 500 gr c/ selo de qualidade	UN	70	5,62	R\$ 393,40
47	Manteiga	Kg	100	5,62	R\$ 562,00
48	Melancia	LATA	500	2,80	R\$ 1.400,00
49	Mel de abelhas	Und	20	33,00	R\$ 660,00
50	Óleo de Soja c/ selo de qualidade	UN	200	3,65	R\$ 730,00
51	Orégano c/ 5 gr	Dúzia	50	1,48	R\$ 74,00
52	Ovo de galinha caipira	Kg	280	5,93	R\$ 1.660,40



53	Pepino	UN	100	3,05	R\$ 305,00
54	Pipoca de milho pacote com 500 gramas	UN	30	3,00	R\$ 90,00
55	Polvilho Azedo	Pct	80	6,05	R\$ 484,00
56	Pó para pudim com 50 a 85 gramas	Kg	100	1,50	R\$ 150,00
57	Queijo Prato fatiado	UN	90	19,33	R\$ 1.739,70
58	Sal refinado	UN	50	1,45	R\$ 72,50
59	Suco concentrado 500 ml	Kg	150	4,77	R\$ 715,50
60	Tomate	UN	180	6,13	R\$ 1.103,40
61	Vinagre de Álcool	Kg	10	1,61	R\$ 16,10
TOTAL					R\$53.891,40

LOTE 05 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (CEI) CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL.

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01	Carne Bovina Congelada de segunda	Kg	200	19,50	R\$ 3.900,00
02	Carne Moída Bovina Congelada (Músculo)	Kg	250	14,50	R\$ 3.625,00
03	Carne suína congelada	Kg	120	11,77	R\$ 1.412,40
04	Coxa e sobre coxa de frango	Kg	200	7,57	R\$ 1.514,00
05	Peito de Frango	Kg	230	7,88	R\$ 1.812,40
TOTAL					R\$12.263,80

LOTE 06 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (CEI) CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL.

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01	Pão Fatiado Integral	Kg	100	11,83	R\$1.183,00
02	Pão Francês	Kg	150	11,83	R\$1.774,50
03	Pão doce sem farofa	Kg	180	12,00	R\$ 2.160,00
04	Rosca de Polvilho	Un	250	4,67	R\$1.167,50
TOTAL					R\$6.285,00

LOTE – 7 MATERIAL DE LIMPEZA PARA EPURA/CEI

Item	Descrição	Unid.	Quant	Valor Unitário	Valor Total
1	Água sanitária (5 litros)	UN	50	8,65	R\$ 432,00
2	Álcool em gel 70 % 500 ml		160	5,88	R\$ 940,80
3	Álcool etílico hidratado 92,8 (1 litro)	UN	160	8,23	R\$ 1.316,00
4	Alvejante sem cloro com 05 litros 1	UN	60	14,11	R\$ 846,60
5	Alvejante Clorado com 05 litros	UN	40	15,68	R\$ 627,20
4	Amaciante de roupas com (1 litro)	Und.	80	4,70	R\$ 376,00
5	Balde de plástico de (15 litros)	Und.	15	12,63	R\$ 189,40
6	Bobina de embalagem plástica 3 kg	Und.	40	7,06	R\$ 282,40
7	Bobina de embalagem plástica 5 kg	Und.	40	9,41	R\$ 376,40
8	Cesto de lixo telado (10 litros)	Und.	15	4,70	R\$ 70,50
9	Cloro (5 litros)	UN	20	14,11	R\$ 282,20



ESTADO DE SANTA CATARINA
Prefeitura Municipal de Anitápolis
Comissão Permanente de Licitação

10	Copo plástico desc. 200 ml c/100 und	UN	800	4,70	R\$ 3.760,00
11	Desinfetante germicida/bactericida 5 lt	UN	120	9,41	R\$ 1.129,20
	Detergente Clorado 5 litros	UN	40	18,82	R\$ 752,80
12	Detergente de louças 500 ml	Und.	400	14,12	R\$ 5.648,00
13	Esfregão de aço	Und.	20	3,53	R\$ 70,60
15	Esponja de lã de aço pct com 8 und.	Pct	40	3,53	R\$ 141,20
16	Filtro para café nº 103	Und	200	7,95	R\$ 1.590,00
18	Guardanapo de papel 20 x 20	Pct.	150	2,35	R\$ 352,50
19	Limpa vidros spray 500 ml	Und	140	8,23	R\$ 1.152,20
21	Lustra móveis madeiras 200 ml vidro/madeira	UN	140	3,53	R\$ 494,20
20	Luvras de borracha "m"	Par	50	4,70	R\$ 235,00
21	Luva de procedimentos cx c/ 100 um. Tam.P	Cx	30	28,47	R\$ 854,00
	Pano de louça branco	UN	80	4,70	R\$ 376,00
22	Papel higiênico pct 4 und. (60m)	Pct	800	5,90	R\$ 4.720,00
24	Papel toalha rolos Pct c\ 2 rolos	Pct	80	4,17	R\$ 333,60
25	Rodo cabo tamanho P (30cm)	Und	20	9,33	R\$ 186,60
26	Rodo com cabo tamanho G (50cm)	Und	20	14,68	R\$ 293,60
27	Sabão em barra	Und.	80	5,88	R\$ 470,40
28	Sabão em pó 1 kg	Und	170	7,06	R\$ 1.200,20
29	Sabonete líquido 5 litro	Und	50	17,83	R\$ 891,50
30	Saco de lixo 100 L	Pct	700	5,88	R\$ 4.116,00
31	Saco de lixo 15 L	Pct	800	5,88	R\$ 4.704,00
32	Saco de lixo 50 L	Pct	500	5,88	R\$ 2.940,00
	Saco de lixo 30 L		400	5,88	R\$ 2.352,00
33	Saponáceo cremoso 200 ml	Und.	200	5,88	R\$ 1.176,00
	Toalha de banho simples		100	14,40	R\$ 1.440,00
34	Toalha de papel para as mãos em rolo de 20 cm de larg. X 200 Mts de compr. Com 06 rolos	Cx	150	50,33	R\$ 7.549,50
35	Toalha de rosto 42 x 78 cm	Und.	40	7,75	R\$ 310,00
37	Touca sanfonada descartável branca pct c\ 100	Pct.	100	12,00	R\$ 1.200,00
TOTAL					R\$56.178,60



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Aquisição parcelada de merenda escolar e material de limpeza para Secretaria Municipal de Educação de Anitápolis, conforme as especificações no anexo II deste edital, sendo que a entrega será diariamente conforme autorização de fornecimento.

2. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a realização de licitação para aquisição parcelada de merenda escolar e material de limpeza para Secretaria Municipal de Educação de Anitápolis, para que as escolas e a creche municipal possam fornecer aos alunos a merenda escolar, onde todas as exigências nutricionais sejam cumpridas, e as crianças recebam um alimento de boa qualidade.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS MATERIAIS

LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (EPURA)

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.
1	Achocolatado c/ selo de qualidade	Kg	150
2	Abacaxi	Und	300
3	Açúcar Refinado c/ selo de qualidade	Kg	350
4	Alho (Tipo Especial - Classe 3 ou 4)	Kg	25
5	Amido de Milho tipo 1	Kg	30
6	Arroz Parboilizado tipo 1	Kg	320
7	Arroz Branco Polido tipo 1	Kg	100
8	Arroz Integral	Kg	80
8	Aveia em Flocos 500g	UN	100
9	Banana branca	Kg	1.300
10	Beterraba	Kg	150
11	Batata Inglesa	Kg	450
12	Biscoito Doce (Sabor de Leite) pacote 740 gr	UN	200
13	Bolacha Salgada Cream Cracker pacote 740 gr	UN	200
14	Café em pó com 500 gramas e selo qualidade	UN	250
15	Café Solúvel 200gr c/ selo qualidade	UN	120
17	Cebola - Cabeça	Kg	250
18	Cenoura	kg	200
20	Doce de frutas cremoso pote com 4,8 Kg	UN	30
21	Doce de leite pote com 4,85 Kg	UN	30
22	Extrato de Tomate Concentrado 850 gr	Und	180
23	Farinha de Mandioca tipo 1	Kg	80
24	Farinha de Trigo Especial	Kg	350
	Farinha de Trigo Integral	Kg	60
25	Feijão Vermelho (Tipo 1)	Kg	150
26	Feijão preto (Tipo 1)	Kg	150



27	Fermento Biológico 500gr	Und	10
28	Fermento em Pó Químico 250 gr	UN	80
29	Flocos de milho tipo sucrilhos 240 gr	UN	300
30	Fubá	Kg	60
31	Gelatina 30 a 50gr	Und	100
32	Goiaba	Kg	200
33	Bebida Láctea com 900 ML	UN	1.000
34	Laranja pêra	Kg	800
35	Leite de Vaca integral pasteurizado (1 litro)	Cx	3.000
36	Leite Sem Lactose (1 litro)	Cx	50
37	Lentilha 500 gr	UN	50
38	Maçã Tipo Fuji Certificada	Kg	600
39	Macarrão tipo Caseiro	Kg	100
40	Macarrão Cabelo de Anjo	Kg	80
41	Macarrão Parafuso	Kg	120
42	Mamão formosa	Kg	400
	Manga	Kg	200
43	Margarina 500 gr c/ selo de qualidade	UN	100
44	Manteiga	Kg	80
	Melancia	Kg	500
	Mel de abelhas	Kg	50
46	Óleo de Soja c/ selo de qualidade	Und	230
47	Orégano c/ 5 gr	UN	50
48	Ovo de galinha caipira	Dúzia	350
49	Pepino	Kg	100
50	Pipoca de milho pacote com 500 gramas	UN	30
51	Polvilho Azedo	Kg	50
52	Sal refinado	Kg	80
53	Suco concentrado 500 ml	Und	200
54	Tomate	Kg	200
55	Vinagre de Álcool	Litro	30
56	Queijo Prato fatiado	Kg	160
59	Chá (diversos sabores) caixa com 10 sachês	CX	200
60	Pó para pudim com 50 a 85 gramas	Pct	100

**LOTE 02 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR
(EPURA)**

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.
01	Carne Bovina corte tipo acém congelada	Kg	180
02	Carne Moída Bovina Congelada (músculo)	Kg	300
03	Coxa e sobre coxa de frango	Kg	180
04	Peito de Frango	Kg	260

**LOTE 03 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR
(EPURA)**

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.
01	Pão integral Fatiado	Kg	200
02	Pão francês	Kg	300
03	Pão doce sem farofa	kg	300



04	Rosca de Polvilho	Um	600
----	-------------------	----	-----

**LOTE 04 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (CEI)
CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL.**

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.
1	Achocolatado c/ selo de qualidade	UN	80
2	Abacaxi	Und	200
3	Açúcar Refinado c/ selo de qualidade	Kg	380
4	Alho (Tipo Especial - Classe 3 ou 4)	Kg	25
5	Amido de Milho tipo 1	Kg	30
6	Arroz Parboilizado tipo 1	Kg	280
7	Arroz Branco Polido tipo 1	Kg	40
	Arroz Integral	Kg	40
8	Aveia em Flocos finos 500 gr	UN	50
9	Banana branca	Kg	800
10	Beterraba	Kg	100
11	Batata Inglesa	Kg	550
12	Biscoito Doce (Sabor de Leite) 740 gramas	UN	100
13	Bolacha Salgada Cream Cracker 740 gramas	UN	100
14	Café em pó c selo de qualidade	UN	180
15	Café Solúvel 200gr c/ selo de qualidade	UN	80
17	Cebola - Cabeça	Kg	120
18	Cenoura	kg	150
20	Doce de frutas cremoso pote com 4,8 kg	UN	30
21	Doce de leite 4,85 kg	UN	30
22	Extrato de Tomate – Concentrado 850gr	Und	100
23	Farinha de Mandioca tipo 1	Kg	50
24	Farinha de Trigo Especial	Kg	320
	Farinha de Trigo Integral	Kg	50
25	Farinha Láctea 240 gr	UN	60
26	Feijão Vermelho (Tipo 1)	Kg	100
27	Feijão preto (Tipo 1)	Kg	100
28	Fermento Biológico 500 gr	Und	10
29	Fermento em Pó Químico 250 gr	UN	70
30	Flocos de milho tipo sucrilhos 240 gr	UN	200
31	Fubá	Kg	50
32	Gelatina 30 a 50gr	Und	250
33	Goiaba	Kg	100
34	Bebida Láctea com 900 ML	UN	500
35	Laranja pêra	Kg	350
36	Leite de Vaca integral pasteurizado (1 litro)	Cx	2.500
37	Leite sem Lactose (1 litro)	Cx	50
38	Lentilha 500 gr	UN	80
39	Maçã Tipo Fuji Certificada	Kg	400
40	Macarrão tipo Caseiro	Kg	100
41	Macarrão Cabelo de Anjo	Kg	120
42	Macarrão Parafuso	Kg	80
43	Mamão formosa	Kg	250



	Manga	Kg	250
44	Manteiga	Kg	100
45	Margarina 500 gr c/ selo de qualidade	UN	70
	Melancia	Kg	500
46	Mel de abelhas	Kg	20
48	Óleo de Soja c/ selo de qualidade	Und	200
49	Orégano c/ 5 gr	UN	50
50	Ovos de galinha caipira	Dúzia	280
51	Pepino	Kg	100
52	Pipoca de milho pacote com 500 gramas	UN	30
53	Polvilho Azedo	UN	80
54	Pó para pudim c/ 50 a 85gr	UN	100
55	Queijo Prato fatiado	Kg	90
56	Sal refinado	UN	50
57	Suco concentrado 500 ml	UN	150
58	Tomate	Kg	180
59	Vinagre de Álcool	UN	10
60	Maracujá	Kg	30
61	Chá diversos sabores caixa com 10 saches	CX	150

**LOTE 05 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (CEI)
CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL.**

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.
01	Carne Bovina corte tipo Acém Congelada	Kg	200
02	Carne Moída Bovina Congelada (Músculo)	Kg	250
03	Carne suína congelada	Kg	120
04	Coxa e sobre coxa de frango	Kg	200
05	Peito de Frango	Kg	230

**LOTE 06 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - MERENDA ESCOLAR (CEI)
CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL.**

Item	Descrição do Item	Unid.	Quant.
01	Pão Integral Fatiado	Kg	100
02	Pão Francês	Kg	150
03	Pão doce sem farofa	Kg	180
04	Rosca de Polviho	UN	250

LOTE – 7 MATERIAL DE LIMPEZA PARA EPURA/CEI

Item	Descrição	Unid.	Quant
1	Água sanitária (5 litros)	UN	50
2	Álcool etílico hidratado 92,8 (1 litro)	UN	160
3	Álcool em gel 70 % 500 ml	Und.	160
	Alvejante Clorado	UN	40
4	Amaciante de roupas com (1 litro)	Und.	80
5	Balde de plástico de (15 litros)	Und.	15
6	Bobina de embalagem plástica 3 kg	Und.	40



7	Bobina de embalagem plástica 5 kg	Und.	40
8	Cesto de lixo telado (10 litros)	Und.	10
9	Cloro (5 litros)	UN	20
10	Copo plástico desc. 200 ml c/100 und	UN	800
11	Desinfetante germicida/bactericida 5 lt	UN	120
12	Detergente de louças 500 ml	Und.	400
13	Esfregão de aço	Und.	20
15	Esponja de lã de aço pct com 8 und.	UN	40
16	Filtro para café nº 103	Und	200
18	Guardanapo de papel 20 x 20	Pct.	150
19	Limpa vidros spray 500 ml	Und	150
20	Luvas de borracha "m"	Par	50
21	Lustra móveis madeiras 200 ml vidro/madeira	Und	140
22	Papel toalha rolos Pct c\ 2 rolos	Und	80
23	Pano de louça branco	Und	80
24	Papel higiênico pct 4 und. (60m)	Pct	800
25	Rodo cabo tamanho G (50cm)	Und	20
26	Rodo com cabo tamanho P (30cm)	Und	20
27	Sabão em barra	Und.	80
28	Sabão em pó 1 kg	Und	170
29	Sabonete líquido 5 litro	Und	50
30	Saco de lixo 100 L	Pct	700
31	Saco de lixo 50 L	Pct	500
32	Saco de lixo 15 L	Pct	800
33	Saponáceo cremoso 200 ml	Und.	200
34	Toalha de papel para as mãos em rolo de 20 cm de larg. X 200 Mts de compr. Com 06 rolos	Cx	150
35	Toalha de rosto 42 x 78 cm	Und.	40
36	Toalha de banho simples	Und.	100
37	Touca sanfonada descartável branca pct c\ 100	und.	100
41	Detergente Clorado com 05 litros	Und.	40
42	Alvejante sem cloro com 05 litros	Und.	60

01 – ACHOCOLATADO

Características Técnicas: Base de cacau e açúcar, deve conter no mínimo 7 vitaminas. Deve ser preparados com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino, cor marrom, odor característico, sabor próprio.

Ingredientes: Açúcar, cacau, maltodextrina, sal, vitamina C, niacina, vitamina A, pantotenato de cálcio, vitamina B6, vitamina B2, vitamina B1, vitamina B12, ácido fólico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante.

Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente atóxico e resistente.

Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 10 meses.

02 - ABACAXI



Características técnicas: maduro, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem fermentos ou defeitos, pesando de 1,0 a 1,5 kg.

Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91

03 – AÇÚCAR REFINADO

Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada isenta de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Deve constar no rótulo: “Açúcar refinado especial”.

Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 5 Kg.

Embalagem secundária: Sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 Kg.

Data de fabricação: Máximo 30 dias.

Prazo de validade: Mínimo 10 meses.

04 - ALHO

Características Técnicas : Tipo Especial, Classe 3 ou 4. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.

Embalagem: Sacos de polipropileno transparente, atóxico, pacotes de 500 g. Apresentar Certificado de Classificação de Vegetais, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura em modelo oficial e de acordo com a legislação específica.

05 - AMIDO DE MILHO

Características Técnicas: Fabricadas a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.

Embalagem primária: Saco de polietileno transparente ou de papel branco, acondicionado em caixas de papel cartão fechada com capacidade para 1 kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.

06 – ARROZ PARBOLIZADO

Características Técnicas: Beneficiado, parbolizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Apresentar Certificado de Classificação de Grãos.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 5 Kg.

Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para o máximo 30 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 10 meses.

07 – ARROZ BRANCO

Características Técnicas: Polido, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Apresentar Certificado de Classificação de Grãos.



Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 5 Kg.

Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para o máximo 30 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 10 meses.

08 – AVEIA EM FLOCOS

Características Técnicas: Rica em fibras, vitaminas do complexo B, vitamina E, cálcio, fósforo, ferro e proteínas. A aveia pode ser ingerida sob forma de flocos ou flocos finos; como ingrediente no preparo de biscoitos ou de mingau; misturada a frutas picadas o amassadas com mel.

Embalagem primária: Saco de polietileno transparente acondicionado em caixas de papel cartão fechada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada e identificada com o nome do fabricante.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.

09- BANANA BRANCA

Características Técnicas: **Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.**

Embalagem: Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.

10 – BETERRABA

Características técnicas: sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos sem corpos estranhos ou terra, aderidos a superfície.

Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA n° 127, de 04/10/91

11 – BATATA INGLESA

Características Técnicas: Escovada, Grupo I ou II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.

Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno I, de acordo com a Portaria MA n° 127, de 04/10/91.

12 - BISCOITO DOCE SABOR LEITE

Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.



Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, malte, leite, sal, lecitina de soja, aromatizante, fermento químico.

Embalagem primária: Dupla proteção em polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, dupla embalagem, pacotes de 800 gr.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Prazo de validade: Mínimo de 7 meses.

13 - BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER

Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.

Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, xarope de glicose de milho, soro de leite, bicarbonato de sódio e lecitina de soja.

Embalagem primária: Em polietileno atóxico e polipropileno, resistente, lacrado, dupla embalagem, pacotes de 800 g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Prazo de validade: Mínimo de 7 meses.

14 – CAFÉ EM PÓ

Características técnicas: Café torrado e moído, com selo de pureza “ABIC”.

Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 12 meses.

15 – CAFÉ SOLÚVEL

Características técnicas: Café solúvel, com selo de pureza “ABICS”.

Embalagem primária: Vidros com sistema de fechamento constituído por selo flexível colado a frio e tampa plástica rosqueável, sem danificações de qualquer natureza, com capacidade mínima de 200 g.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 12 meses.

16 – CARNE BOVINA CONGELADA

Características Técnicas: carne de boi em peça ou pedaços. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Com coloração e cheiro característicos e sem estar pegajosa.

Embalagem primária: Embalagem plástica transparente mantida lacrada, identificada com o nome do fabricante, data de validade e Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.

Data de fabricação: Máximo 7 dias.

Prazo de validade: Mínimo 03 dias sob refrigeração.



17 – CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA (MÚSCULO)

Características Técnicas: Músculo moído, de Segunda, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponeuroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.

Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente.

Prazo de validade: Máximo de 6 meses.

18 - CARNE SUINA

Características Técnicas: carne suína em peça ou pedaços. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Com coloração e cheiro característicos e sem estar pegajosa.

Embalagem primária: Embalagem plástica transparente mantida lacrada, identificada com o nome do fabricante, data de validade e Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.

Data de fabricação: Máximo 7 dias.

Prazo de validade: Mínimo 03 dias sob refrigeração

19 - CEBOLA DE CABEÇA

Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.

Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.

20 - CENOURA

Características técnicas: sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos e defeitos, tenras, sem corpos estranhos aderidos a superfície externa.

Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91

21 – COXA E SOBRECOXA

Características Técnicas: Cortes de coxa e sobrecoxa de Frango. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.

Embalagem Primária: Embalagem unitária lacrada e rotulada de acordo com a legislação.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão devidamente lacrada e identificada com rótulo impresso ou etiqueta conforme legislação vigente

Prazo de validade: Máximo de 10 meses.

22- DOCE DE FRUTAS

Características técnicas: doce industrializado de sabores sortidos, do tipo schmier com polpa de fruta.

Embalagem: de material atóxico, constando rótulo com as informações necessárias conforme legislação.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.



Data de validade: Mínimo de 12 meses.

23 - DOCE DE LEITE

Características técnicas: doce de leite em pasta industrializado, inspecionado.

Embalagem: de material atóxico, constando rótulo com as informações necessárias conforme legislação.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 12 meses.

24 - EXTRATO DE TOMATE

Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado.

Ingredientes: Tomate, sal e açúcar.

Embalagem primária: Latas fechadas, invioláveis, com revestimento interno apropriado, sem ferrugens, sem estufamento, sem amassados ou danificações de qualquer natureza, com capacidade para 850 Gr.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 12 meses.

25 - FARINHA DE MANDIOCA

Características Técnicas: Grupo: farinha seca; Subgrupo: extra-fina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característicos e coloração anormal.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg.

Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 30 Kg.

26 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, ou de papel branco, com capacidade de 1 Kg.

27 - FARINHA LÁCTEA

Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia.

Embalagem primária: acondicionado em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Pacotes de 240 gr.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Prazo de validade: Mínimo de 5 meses

Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 4 meses.

28- FEIJÃO PRETO



Características técnicas: Tipo I, de cor preta, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15 %. Apresentar certificado de Classificação de Grãos.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxicos, pacotes de 1 Kg.

Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 6 meses

29 – FEIJÃO VERMELHO

Características técnicas: Tipo I, cor avermelhada, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15 %. Apresentar certificado de Classificação de Grãos.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxicos, pacotes de 1 Kg.

Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 6 meses

30 - FERMENTO BIOLÓGICO

Características técnicas: Seco, 100% natural.

Embalagem primária: Embalado a vácuo, com capacidade para 500 g.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 10 meses.

31 - FERMENTO EM PÓ QUIMICO

Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.

Características técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar a denominação “Fermento Químico”.

Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte superior e inferior aluminizada, com capacidade para 250 g.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 6 meses.

32- FLOCOS DE MILHO (cereal tipo sucrilhos)

Características técnicas: produto elaborado a partir do milho, açúcar, sal e acrescido de vitaminas.

Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico e vedado hermeticamente, envolvido por caixa de papel que contenha especificado a data de fabricação, validade, e rótulo de acordo com a legislação vigente.

Data de fabricação: Máximo 30 dias.

Data de validade: Mínimo 12 meses.

33- FUBÁ:

Características técnicas: Farinha produzida a partir da moagem e processamento do milho.



Embalagem primária: Embalagem resistente, transparente selada, isenta de fungos e bolores. Identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente. Pacotes de 1 kg.

Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 6 meses.

34 - GELATINA

Ingredientes: Açúcar cristal, gelatina em pó, sal refinado, acidulante (ácido fumárico), estabilizante (citrato de sódio), aroma natural de morango e corante artificial.

Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechadas ou de papel branco, acondicionado em caixas de papel cartão fechada, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, caixa com 30 gramas.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.

35 - GOIABA VERMELHA

Características técnicas: deve ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme. Maduras, de primeira, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91

36 – BEBIDA LÁCTEA

Características Técnicas: (leite, leite em pó desnatado e fermento lácteo), soro de leite, açúcar, preparado de polpa, espessante, conservador e corante artificial.

Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, embalagem de 1 lt.

Data de fabricação: Máximo de 15 dias.

Prazo de validade: Mínimo de 1 mês.

37 – LARANJA PERA

Características técnicas: madura, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.

Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91

38 - LEITE DE VACA LEITE INTEGRAL - LONGA VIDA

Características técnicas: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter até 3,5 % de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deve ter Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).

Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Brick Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.

Data de fabricação: Máximo de 15 dias.



Data de validade: Mínimo de 120 dias.

39 – LENTILHA

Características técnicas: Tipo I, de cor esverdeada, isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15 %. Apresentar certificado de Classificação de Grãos.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxicos.

Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 6 meses

40 - MAÇÃ FUJI

Características Técnicas: Grupo Rajado, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois). Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.

Embalagem: Caixa de papelão ondulado tipo Mark IV, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91 ou de material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.

41 - MACARRÃO TIPO CASEIRO

Características técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos e betacaroteno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, pacotes de 1 kg.

Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 10 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 5 meses.

42 – MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO

Características técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 10 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 5 meses.

43 – MACARRÃO TIPO PARAFUSO

Características técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, ovos e betacaroteno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.



Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, pacotes de 1 kg.

Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 10 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 5 meses.

44 - MAMÃO FORMOSA

Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.

Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.

45 - MARGARINA

Características técnicas: Deve conter óleos vegetais líquidos e hidrogenados, leite pasteurizado desnatado, água e sal, creme vegetal de consistência cremosa e vitaminado.

Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, devidamente identificado com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente, embalagem de 500 g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 6 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 6 meses.

46 - MANTEIGA

Características técnicas: produto obtido do creme de leite, padronizado. Maturado, com ou sem sal.

Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, devidamente identificado com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 6 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias

47 – MEL

Características técnicas: mel de abelhas, embalagem plástica, atóxica, lacrada, devendo constar data de fabricação e validade de no mínimo 12 meses. Deve seguir a legislação de rotulagens, e ter registro no CIF.

48 - ÓLEO DE SOJA

Características técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte.

Embalagem primária: Latas de flandres contendo 900 ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.



Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 20 latas.

Data de fabricação: Máximo 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 10 meses.

49 – ORÉGANO

Características técnicas: Deve apresentar cor e consistência características, isento de bolores, fungos, pelotas de cor escura ou esverdeadas. Isento de matéria terrosa.

Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente.

Data de fabricação: máximo de 30 dias.

Data de validade: mínimo de 12 meses da data de fabricação.

50 - OVOS

Características técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 g por unidade. Deve Ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.

Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2 ½ dúzias e meia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente.

Prazo de validade: Máxima de 15 dias.

51- PEPINO

Características técnicas: deverão ser de primeira, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas, bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica.

Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.

52 – PÃO INTEGRAL FATIADO

Características técnicas: Pão com 500 g, deve conter: farinha de trigo integral, água, sal, fermento biológico, ovos, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador.

Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente..

Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.

Data de validade: Mínimo 4 dias da data de fabricação.

53 – PÃO FRANCES

Características Técnicas: Tem massa porosa e formato de pãozinho pequeno com 50 gramas.

Ingredientes: farinha de trigo, fermento químico, sal e reforçador.

Embalagem primária: Embalagem plástica ou de papel, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente e quantidade em gramas ou kg.

Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.

Data de validade: Mínimo 4 dias da data de fabricação.

54- PÃO DOCE SEM FAROFA



Características técnicas: Pão com 50 g, deve conter: farinha de trigo, água, sal, fermento biológico, ovos, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador.

Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente.

Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação.

Data de validade: Mínimo 4 dias da data de fabricação.

55 – PEITO DE FRANGO CONGELADO

Características Técnicas: Peito de Frango, pesando de 500 a 1.300 gramas cada unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.

Embalagem Primária: Embalagem unitária lacrada e rotulada de acordo com a legislação.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão devidamente lacrada e identificada com rótulo impresso ou etiqueta conforme legislação vigente

Prazo de validade: Máximo de 10 meses.

56 - PIPOCA DE MILHO

Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura.

Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos.

Embalagem secundária. Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no Maximo 30kg.

Data de fabricação: máximo de 30 dias.

Data de validade: mínimo de 6 meses.

57 - POLVILHO AZEDO

Características Técnicas: Deve apresentar cor e consistência características, isento de bolores, fungos, pelotas de cor escura ou esverdeadas. Isento de matéria terrosa.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg.

Data de fabricação: Máximo 30 dias.

Prazo de validade: Mínimo 4 meses.

58 –PÓ PARA PUDIM

Características técnicas: pó para pudim sabores diversos, colorido e aromatizado artificialmente.

Embalagem: plástica atóxica, 85 gr.

Data de fabricação: Máximo 30 dias.

Prazo de validade: Mínimo 4 meses.

59- QUEIJO PRATO FATIADO

Características técnicas: de primeira qualidade, fatiado, inspecionado, com carimbo do CIF. Fatias de 30 gramas em média.

Embalagem: saco plástico, transparente, atóxico, que garanta a integridade do produto. Deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional.

Validade: apresentar validade mínima de 30 dias.

60 - SAL



Características técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0.2%. Apresentar Registro no Ministério de Agricultura ou Saúde e laudo bromatológico de laboratório Oficial.

Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 Kg.

Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 Kg.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: 24 meses de data de fabricação.

61 – SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO

Características técnicas: sabor maracujá ou laranja, pasteurizado, sem corantes artificiais, rico em fibras, com vitaminas e minerais.

Embalagem primária: deve ser atóxica com diretrizes Na rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, e registro MS. Embalagem com 500 ml.

62 - TOMATE

Características técnicas: Grupo oblongo ou redondo, Subgrupo verde maduro a pintado, Classe Média ou Grande, de 50 a 60 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de unidade externa anormal.

Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.

63 - VINAGRE

Características Técnicas: Vinagre de álcool.

Embalagem primária: Garrafa plástica de 1 litro.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 12 litros.

Data de fabricação: Máximo 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 12 meses.

4. CUSTOS

As despesas ocorrerão por conta dos recursos vigentes a partir do exercício de 2016.

5. FUNDAMENTO LEGAL

O processo licitatório observará os fundamentos da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, bem como a Lei n.º 10.520/2002, e demais legislações pertinentes, e ainda, subordinados às condições e exigências estabelecidas nesta licitação, em seu Termo de Referência e em seus Anexos.

6. LOCAL DE ENTREGA E CONDIÇÕES



Conforme Edital.

7. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS MATERIAIS

A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ao) realizar a entrega do materiais em conformidade com o especificado neste Termo de Referência no prazo máximo de 30 (trinta) dias corrido, contados a partir da data de recebimento do pedido de compra.

8. DO PAGAMENTO

O pagamento será sempre efetuado, em 30 (trinta) dias, após a entrega da nota fiscal no setor que solicitou o serviço.



ANEXO III

DECLARAÇÃO

Ref.: Pregão 001/2016

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

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

.....
(data)

.....
(representante legal)

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



ANEXO IV

Pregão Presencial 001/2016

DECLARAÇÃO

A empresa _____, empresa de direito privado com sede na _____, inscrita no CNPJ _____, declara sob as penas das leis que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista.

(Cidade), (data).

(Nome)

(Cargo)

CPF:



ANEXO V

PREGÃO Nº 001/2016

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Empresa: _____ CNPJ nº _____,
Sediada em _____, declara, sob as penas
da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua
habilitação no presente processo licitatório.

Local/Data: de de

.....
Assinatura e Carimbo
Representante da Empresa

Carimbo do CNPJ:



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE QUE ENQUADRA-SE COMO MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa....., CNPJ n°....., declara sob as penas da lei, que, para participar do Pregão Presencial n. **001/2016**, ENQUADRA-SE COMO MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE E QUE SE ENCONTRA DEVIDAMENTE REGISTRADA NO REGISTRO DE EMPRESAS MERCANTIS OU NO REGISTRO CIVIL DE PESSOAS JURÍDICAS (CONFORME O CASO).

Local e data

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal

Carimbo do CNPJ:



ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

O MUNICÍPIO DE ANITÁPOLIS, através da Prefeitura Municipal de Anitápolis, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Rua Gonçalves Junior, 260, centro, inscrito no CNPJ sob nº 82.892.332.00001/92, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. Marco Antônio Medeiros Junior doravante denominado CONTRATANTE e, de outro lado à empresa [...], pessoa jurídica, de direito privado, situada na [...], na cidade de [...], inscrita no C.N.P.J. sob o n.º [...], doravante denominada simplesmente CONTRATADA, ajustam e contratam aquisição parcelada de merenda escolar e material de limpeza para a Secretaria Municipal de Educação de Anitápolis, que se regerá pelo disposto neste contrato, na Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, na Lei 10.520/02 aplicando-se supletivamente as normas e princípios de direito administrativo e de direito comum pertinentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Aquisição parcelada de merenda escolar e material de limpeza para Secretaria Municipal de Educação de Anitápolis, conforme as especificações no anexo II do edital, sendo que a entrega será diariamente conforme autorização de fornecimento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR

LOTE	UNID.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
TOTAL			

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR TOTAL E DO PAGAMENTO

O valor total do contrato é de R\$......, o pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias da entrega do objeto acompanhada da respectiva Nota Fiscal.

Parágrafo único. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.



CLÁUSULA QUARTA - DA REVISÃO

O valor contratado não será revisado.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta de dotação própria do orçamento do exercício de 2016 e terá a seguinte classificação orçamentária:

13.01.12.361.0029.2.039.3.3.90/79
13.01.12.361.0029.2.039.3.3.90/80
13.01.12.361.0029.2.041.3.3.90/85
13.01.12.365.0018.2.032.3.3.90/101
13.01.12.365.0018.2.034.3.3.90/104
13.01.12.365.0018.2.034.3.3.90/105
13.01.12.365.0018.2.052.3.3.90/109
13.01.12.365.0018.2.052.3.3.90/110

CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

A inexecução contratual, parcial ou total, submeterá o responsável às penalidades previstas no artigo 87 da Lei 8666/93, na suspensão temporária da participação em Licitações e impedimento de contratar com o Município pelo prazo de 2 (dois) anos e multa de 20% (vinte por cento) do valor contratado.

CLÁUSULA SETIMA - DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido, independente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial, no caso de inexecução total ou parcial, e pelos demais motivos enumerados no art. 78 da Lei 8666/93 e alterações posteriores.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA E DO PRAZO

O presente contrato terá vigência a partir da sua assinatura, com duração até 31 de dezembro 2016.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

É responsabilidade da contratada:

- a) A entrega do bem licitado será imediata conforme autorização de fornecimento;
- b) O bem entregue deverá estar de acordo com todas as especificações estabelecidas na cláusula primeira;



- c) Assinatura do contrato no prazo máximo de 5 dias, contados da data da convocação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

Para dirimir toda e qualquer questão que derivar deste contrato, fica eleito o Foro de Santo Amaro da Imperatriz, SC, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim, acordados e ajustados, depois de lido e achado conforme, declaram ambos as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas nas cláusulas do presente contrato, bem como observar fielmente outras disposições legais e regulamentares sobre o assunto, firmando-o em 03 (três) vias na presença de duas testemunhas abaixo assinadas.

Anitápolis, __ de _____ de 2016.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF: