



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS  
COMISSÃO DE PREGÃO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 31/2018**

**MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 26/2018**

**TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**DATA: 25 DE JULHO DE 2018**

**HORÁRIO DE ABERTURA: 09:00 HORAS**

## **1. PREÂMBULO**

A Prefeitura Municipal de Rancho Queimado, através da Comissão de Pregão, realizará licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do **tipo menor preço por item**, regida pela Lei 10.520, de 17/07/02, pelo Decreto Municipal nº 1349/05 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93 com suas alterações posteriores.

## **2. OBJETO**

**2.1.** O objeto da presente licitação “**FAZ SE NECESSÁRIO A ABERTURA DE PROCESSO DE LICITAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE RANCHO QUEIMADO, PARA O PERÍODO DE AGOSTO À DEZEMBRO DE 2018**”, conforme relacionado no anexo I e relação dos item que deverão ser apresentados amostras no Anexo V, partes integrantes do presente Edital

## **3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

3.1 As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão por conta do orçamento vigente para o exercício de 2018.

## **4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

4.1 – Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas às exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

4.2 – Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

4.2.1 – Concordatárias ou em processo de falência;

4.2.2 – Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;

4.2.3 – Estrangeiras que não funcionem no país.

4.2.4 – Somente poderão participar do presente processo licitatório as empresas com o ramo de atividade compatível ao objeto licitado

## **5. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

5.1 - O proponente deverá apresentar-se 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, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.

5.2 – O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

5.3 – Na hipótese de instrumento particular de procuração, o proponente deverá apresentar juntamente ato constitutivo, estatuto ou contrato social da empresa interessada, na qual demonstre que quem lhe outorgou os poderes possuía competência para tanto.

5.4 – O credenciamento poderá ser feito a qualquer momento na licitação, sendo que o novo credenciado poderá ofertar lances somente durante a sessão de julgamento, somente a partir do seu credenciamento, ficando precluso o seu direito de interpor recurso no que se refere a fatos ou situações que ocorreram antes do seu credenciamento.

5.5 – Será admitido apenas (01) um representante para cada licitante credenciado, permitindo-se sua substituição, desde que com os poderes necessários ao credenciamento.

**5.6. Para os licitantes que queiram se beneficiar das prerrogativas da Lei Complementar n. 123/06, devem apresentar:**

**5.7. *Certidão Simplificada da Junta Comercial da sede da empresa ou do Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme a forma da constituição empresarial;***

**5.8. No ato do credenciamento a licitante deverá apresentar a DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, (conforme anexo III) SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**

## **6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

6.1. A Proposta de Preços e os documentos que a instruírem, deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 2 (dois) envelopes separados, devidamente fechados e rubricados no fecho, e atender os seguintes requisitos:

**a) Envelope 1: Proposta de Preços**

**b) Envelope 2: Documentação de Habilitação**, composto pelos Documentos de Habilitação exigidos no item 8 deste Edital.

6.1.1. Os envelopes deverão conter, ainda, em sua parte externa, os dizeres:

**ENVELOPE 1 – PROPOSTA DE PREÇOS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 31/2018  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 26/2018  
PROPOSTA DE PREÇOS  
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE  
CNPJ**



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**ENVELOPE 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 31/2018  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 26/2018  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE  
CNPJ**

6.2. Cada proposta de preço deverá obedecer ao que segue, sendo que a sua apresentação implicará na aceitação das condições descritas neste Edital:

6.2.1. Constar 01 (uma) via, impressa em papel timbrado do licitante, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, **devidamente datada, assinada e rubricadas todas as folhas pelo representante legal do licitante proponente. (Utilizar preferencialmente o modelo fornecido no Anexo IV do Edital).**

6.2.2. Indicar nome ou razão social do proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, bem como: nome, profissão, CPF e/ou Carteira de Identidade, domicílio e cargo na empresa.

6.2.3. Ser apresentada com cotação de preços definida no objeto deste Edital e seu anexo I, em moeda corrente nacional (R\$ 1,0000), expressos em algarismos e por extenso, básicos para a data de apresentação da proposta;

6.2.4. Constar **preço unitário e total**, por **item cotado**. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros, e, entre os expressos em algarismos e por extenso será considerado este último;

6.2.5. **Nos preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, inclusive de frete e impostos**, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos, sendo para todos os efeitos o qual se presumirá assim independentemente de declaração;

6.2.6. Constar oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

6.3. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os bens ser fornecidos a Prefeitura Municipal de Rancho Queimado sem ônus adicionais.

6.4. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

6.5. A apresentação de proposta implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

6.6. O preço ofertado permanecerá fixo e sem reajuste durante o prazo de validade do Contrato.

## **7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

7.1. As Propostas serão **julgadas e adjudicadas por item**, conforme definidos neste Edital e seus Anexos.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

7.2. Serão classificados pelo Pregoeiro, o proponente que apresentar a proposta de menor preço, definido no objeto deste Edital e seus Anexos e, as propostas com preços até 10% superiores àquele ou, as propostas das 03 (três) melhores ofertas.

7.3. Aos proponentes classificados conforme subitem 7.1., será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.

7.4. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 15 deste Edital.

7.5. Após este ato, será encerrada a etapa competitiva (de lances) e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço.

7.6. O pregoeiro examinará a aceitabilidade quanto ao objeto e valor apresentados pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito.

7.7. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias pelo licitante que a tiver formulado, com base nos dados cadastrais, assegurado o direito de atualizar seus dados no ato, ou, conforme documentação apresentada na própria sessão, quando for o caso. Passando-se neste caso abertura do Envelope de Habilitação.

7.8. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital e seus Anexos, pelo Pregoeiro.

7.9. Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicada a aquisição, definida no objeto deste Edital e seus Anexos.

7.10. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes, ressaltando-se que poderá constar a assinatura da equipe de apoio, sendo-lhes facultado este direito.

7.11. Verificando-se no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, a Proposta será desclassificada, bem como quando cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital e que apresentem preço baseado exclusivamente em propostas dos demais licitantes.

7.12. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa em sessão e na proposta específica, prevalecerá a da proposta.

7.13. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital e seus Anexos.

## **8. DA HABILITAÇÃO**

8.1. A documentação exigida para habilitação nesta licitação, é a que segue:

- a) Contrato social e suas alterações, se houver;
- b) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e/ ou no Cadastro Nacional Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- d) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- d) certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio do licitante.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

e) declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Não emprega menores de idade).

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.2. Os documentos necessários à habilitação, quando apresentados por qualquer processo de cópia, deverão estar acompanhados do seu original ou autenticados por cartório competente ou pelo Pregoeiro.

8.3. Todos os documentos necessários à habilitação deverão estar embalados em envelope não transparente denominado: **ENVELOPE 02: DOCUMENTAÇÃO.**

## **9. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

9.1. Até às 17:00 horas do dia 20 de julho de 2018 qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

9.2. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro (24) horas.

9.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

## **10 – DOS RECURSOS**

10.1. Durante a sessão de abertura das propostas declarado o(s) vencedor(es), qualquer Licitante poderá manifestar **imediate e motivadamente** a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, que serão restritas aos motivos já expostos quando da interposição de recurso, ficando os demais Licitantes desde logo intimados para apresentar as contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos.

10.2. A falta de manifestação imediata e motivada do Licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor.

10.3. Qualquer recurso e impugnação contra a decisão do Pregoeiro, não terá efeito suspensivo.

10.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.5. A petição poderá ser feita na própria sessão de recebimento, e, se oral, será reduzida a termo em ata.

10.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Prefeitura Municipal de Rancho Queimado, Comissão Permanente de Licitação, sito à Praça Leonardo Sell, 40 - Centro, nesta Cidade, nos dias úteis no horário das 08:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas. **Não serão reconhecidos os recursos interpostos, enviados por fax e vencidos os respectivos prazos legais.**

## **11 – DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA – prazos, condições e local de entrega**

11.1. Cada empresa vencedora terá as seguintes obrigações:

11.1.1. Efetuar a entrega dos produtos que forem solicitados por meio de Autorização de Fornecimento, conforme cronograma de entrega emitido pela Secretaria Municipal de Educação, semanalmente.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

**11.1.2. Os produtos licitados deverão ser entregues todas as terças-feiras até as 08:00 horas nas seguintes escolas: Escola Municipal Altamiro Diniz na localidade de Mato Francês, na APAE da sede do Município e no Centro de Educação Municipal Menino Jesus na sede do Município.**

**11.1.3. Não será admitido entrega dos gêneros de alimentação em dia diverso ao estabelecido no presente edital, “toda terça-feira até as 08:00 horas” sob pena de ser declarado inidôneo por não atender o objeto da presente licitação.**

11.1.4. Todas as despesas de entrega correrão por parte da contratada vencedora, inclusive tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

## **12. DAS CONTRATAÇÕES**

12.1 - Para instruir a formalização dos contratos ou instrumento equivalente, o fornecedor do bem deverá providenciar e encaminhar ao órgão contratante, no prazo de 3 (três) dias úteis a partir da data da convocação, certidões negativas do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e certidões negativas de tributos e contribuições federais, expedidas pela Secretaria da Receita Federal, Municipal e pela Procuradoria da Fazenda Nacional, sob pena de a contratação não se concretizar, devendo manter estas certidões atualizadas.

12.2 - Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade, o fornecedor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

## **13 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

13.1 – O material/produto objeto da presente licitação será recebido em dias úteis no local e endereço indicados no subitem **11.1.2.**, conforme cronograma de entrega fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.

13.2 - Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo, a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

13.4 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

13.4.1. se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

13.4.1.1. na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 2 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

13.4.2. se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

13.4.2.1. na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 1 (um) dia, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado, podendo valer como prova o recebi com a restrição de recebimento parcial.

13.4.3. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente contado da data de entrega dos produtos.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

#### **14 - DA FORMA DE PAGAMENTO**

14.1 - O pagamento será efetuado em até 30 dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura no protocolo do órgão contratante.

14.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá após a data de sua apresentação válida.

14.3 - O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada.

#### **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nas hipóteses legais.

15.2 Na hipótese de apresentação de declaração falsa ou deixar de apresentar a documentação exigida para o certame, ficará impedido de contratar com a Prefeitura Municipal de Rancho Queimado, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital, no contrato e das demais cominações legais.

15.3 - As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

15.4 - Os procedimentos para aplicação de advertência e multa relativas ao inadimplemento de obrigações contratuais, serão conduzidos no âmbito do Órgão Participante contratante e as penalidades serão aplicadas por autoridade competente do mesmo órgão.

15.5 - Os procedimentos para aplicação das demais penalidades não indicadas no parágrafo anterior, serão conduzidos no âmbito da Secretaria de Administração e as penalidades serão aplicadas por autoridade competente do mesmo órgão.

15.6 – Além dessas previstas, também são penalidades as previstas na minuta do contrato, inclusive multa, conforme Anexo, parte integrante deste processo.

15.7 – Na hipótese de descumprimento do prazo previsto no item 11.1.1, a licitante vencedora arcará com pena de multa equivalente a 30% do valor total dos produtos solicitados e não entregues tempestivamente.

#### **16 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública por parte de cada participante.

16.2. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

16.3. O resultado do presente certame será divulgado no órgão de imprensa oficial do Município, qual seja, o Diário Oficial dos Municípios – DOM/SC.

16.4. Fica assegurado a Prefeitura Municipal de Rancho Queimado o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

16.5. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura Municipal de Rancho Queimado não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.6. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.7. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceita pela Autoridade Superior, nos casos previstos na Lei.

16.8. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

16.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Rancho Queimado - SC.

16.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

16.11. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

16.12. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, **deverá ser encaminhado, por escrito**, ao Pregoeiro, na Prefeitura Municipal de Rancho Queimado, sito à Praça Leonardo Sell, 40 - Centro, nesta Cidade, no prédio da Prefeitura, ou pelo telefone (48) 32753108 (Setor de Licitações)

16.12.1. As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de ordem estritamente informal, não garantindo direitos aos participantes.

Rancho Queimado, em 10 de julho de 2018.

Cleci Aparecida Veronezi  
Prefeita Municipal





**ANEXO II**

**MINUTA DE CONTRATO**  
**FORNECIMENTO DE MERCADORIAS**

Contrato que entre si celebram o Município de Rancho Queimado, Estado de Santa Catarina, com endereço na Praça Leonardo Sell, 40, Centro – Rancho Queimado – SC, CNPJ N° 82.892.357/0001-96, neste ato representado por sua Prefeita Municipal, Senhora CLECI APARECIDA VERONEZI, doravante denominado simplesmente de MUNICÍPIO e a empresa....., com sede na Rua....., CNPJ sob o N°....., neste ato representada por seu representante legal Senhor ....., doravante denominada simplesmente de CONTRATADA, em decorrência do Processo Licitatório n°....., na modalidade de Pregão Presencial n° ....., homologado em ....., mediante sujeição mútua às normas constantes na proposta e nas seguintes cláusulas contratuais:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1 – O presente contrato tem por objetivo **A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO PARA O PERÍODO DE AGOSTO À DEZEMBRO DE 2018**”, conforme cronograma fornecido **semanalmente** pela Secretaria Municipal de Educação, para entrega nas unidades escolares, conforme descritos no item 11.1.2 do Edital.

1.1.1– A Contratada declara possuir condições de fornecer o objeto deste Contrato dentro das normas técnicas com qualidade e segurança.

**1.1 -Açafrão da terra em pó** – Características técnicas: Produto em pó. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: Embalagem de 50g.

Quantidade: 30

**1.2. Açúcar demerara** - Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 1kg.**



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Quantidade: 85

**1.3. Açúcar refinado** – Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 1kg.**

Quantidade: 130

**1.4. Alho in natura** – Características técnicas: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150 gramas.

Unidade: **Pacotes de 150g.**

Quantidade: 35

**1.5- Alho-poró** - Características técnicas: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas.

Unidade: **Unidades de no mínimo 150g.**

Quantidade: 70

**1.6- Amido de milho** - Características técnicas: Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo extraído do milho, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, rançoso ou com a embalagem danificada. Aspecto: pó fino, Cor: branca; Odor e Sabor próprio. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem: 500 gramas.**

Quantidade: 10

**1.7. Arroz parbolizado** – Características técnicas: Beneficiado, parbolizado longo, fino, tipo I. Unidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 1 kg.**

Quantidade: 185



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**1.8. Arroz integral** – Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega.

Unidade: **Pacotes de 1kg.**

Quantidade: 55

**1.9. Aveia em flocos finos** – Características técnicas: integral, flocos finos, isenta de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos plásticos apropriados, resistentes, em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 500g.**

Quantidade: 90

**1.10. Banana branca** – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 90

**1.11- Batata doce** – Características técnicas: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.

Unidade: Kg

Quantidade: 40

**1.12. Batata inglesa** – Características técnicas: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. 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. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: Kg

Quantidade: 75



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

**1.13. Beterraba** – Características técnicas: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características do cultivar bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e isentas de folhas. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 35

**1.14. Bebida láctea** - Características técnicas: Bebida Láctea lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Sabores: Morango, salada de frutas e coco.

Unidade: **Sacos de 900 ML.**

Quantidade: 310

**1.15. Bolacha doce tipo 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. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 740 g.**

Quantidade: 90

**1.16. 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. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 400g.**

Quantidade: 40

**1.177. Brócolis** – Características técnicas: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. 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. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade.

Quantidade: 130

**1.18. Canela em pó** – Características técnicas: canela em pó fino, homogêneo, obtido do pau de canela, de cor marrom, com aspectos e cheiro aromático do mesmo sabor. Devendo obedecer a legislação de alimentos vigente, e respeitando as boas práticas de fabricação. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.

Unidade: potes de 40g.

Quantidade: 20

**1.19. Carne bovina moída** – Características técnicas: Paleta ou músculo, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 265

**1.20. Carne bovina patinho picada** – Características técnicas: Patinho de segunda, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.

Unidade: Kg

Quantidade: 150

**1.21- Carne de frango (Peito)** – Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Unidade: Kg

Quantidade: 275

**1.22. Carne de frango (Filé de Peito)** – Características técnicas: sem carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça.

Unidade: Kg

Quantidade: 115

**1.23. Carne de frango (Moída)** – Características técnicas: Cortes de frango, sem osso, sem pele congelado e desfiado. Embalagem: plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente.

Unidade: Kg

Quantidade: 125

**1.24. Cebola de cabeça** – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. 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. Isento de substâncias nocivas à saúde.

Unidade: Kg

Quantidade: 140

**1.25- Cebolinha verde** - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.

Unidade: **Pesando aproximadamente 150g por maço.**

Quantidade: 80

**1.26. Cenoura** - Características técnicas: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: Kg

Quantidade: 75



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**1.27. Achocolatado em pó** - Características técnicas: Instantâneo, a base de pelo menos 50% cacau, açúcar, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 01 Kg**

Quantidade: 115

**1.28- Colorau/Colorífico** – Características técnicas: produto em pó, contendo Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Embalagem íntegra, sem a presença de sujidades, umidade ou outras características que comprometam o produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagens de 80 - 100g.**

Quantidade: 50

**1.29. Concentrado de Tomate** - Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multicamadas com capacidade para até 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Unidade: **Embalagem de 340g**

Quantidade: 70

**1.30- Farinha de mandioca** – Características técnicas: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 500 g.**

Quantidade: 75

**1.31. Farinha de trigo especial** – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Quantidade: 215

**1.32. Farinha de trigo integral** – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 80

**1.33. Feijão preto anão** – Características técnicas: Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 125

**1.34. Fermento em pó químico** - Características técnicas: Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, 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 as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Potes de 100g.**

Quantidade: 100

**1.35- Folha de Louro** – Características técnicas: Folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem de 4 - 5g.**

Quantidade: 30

**1.36- Granola Integral de Cacau** – Característica técnicas: composta por aveia laminada, melado, açúcar mascavo, farelo de trigo, farinha de trigo, germe de trigo, cacau em pó, óleo





**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

vegetal, flocos de milho, linhaça, castanha do Pará e lecitina. Podendo conter ainda: canela em pó, bicarbonato de sódio e baunilha.

Unidade: **Pacotes de 1 Kg**

Quantidade: 35

**1.37- Iogurte Natural** – Características técnicas: Iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.

Unidade: **Sacos de 1 L.**

Quantidade: 225

**1.38. Laranja pêra** – Características técnicas: Rio ou Coroa: grupo I, classe 2 a 4 (de 85mm à 92mm). Tipo especial, conforme Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde.

Unidade: kg

Quantidade: 165

**1.39. Leite fluído integral** - Características técnicas: Tipo “B”. Embalagem cartonada de 1 litro. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses.

Unidade: **Caixas de 1 litro.**

Quantidade: 920

**1.40- Leite em pó integral sem lactose** – Características técnicas: leite em pó integral sem lactose, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.

Unidade: **lata de 380g.**

Quantidade: 05

**1.41- Lentilha** – Características técnicas: Tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.

Unidade: Pacote de **500 g.**

Quantidade: 105



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**1.42. Maçã** – Características técnicas: Fugi ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 515

**1.43. Macarrão** - Características técnicas: **Tipo parafuso**, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 130

**1.44- Macarrão** – Características técnicas: **Tipo letrinhas**, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 500 g**

Quantidade: 25

**1.45. Massa para sopa** – Características técnicas: Tipo cabelo de anjo contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: Pacotes de 1 kg

Quantidade: 45

**1.46- Mamão formosa** – Características técnicas: Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: **Kg**

Quantidade: 275

**1.47. Melancia** – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: kg

Quantidade: 700

**1.48. Milho verde** – Características técnicas: **deve** apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada. Obs.: Isento de substâncias nocivas à saúde, sem agrotóxicos cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvido.

Unidade: un.

Quantidade: 1.050

**1.49. Óleo refinado de soja** - Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem de 900ml.**

Quantidade: 150

**1.50- Orégano** - Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem de 50g.**

Quantidade: 15

**1.51. Ovo de galinha** – Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade.

Unidade: Dúzia

Quantidade: 275



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**1.52. Pão integral fatiado** - Características técnicas: Com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor.

Unidade: **Embalagem plástica de 400g.**

Quantidade: 290

**1.53. Pão de leite fatiado** – Características técnicas: farinha de trigo, leite, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Unidade: **Embalagem plástica de 400 g.**  
Quantidade: 145

**1.54. Polvilho azedo** – Características técnicas: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses **1 Kg.**

Unidade: Pacotes de 01 kg

Quantidade: 40

**1.55. Polpa de fruta congelada** – Características técnicas: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: manga, abacaxi e pêssego. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos.

Unidade: sacos de polietileno de 100g.

Quantidade: 540

**1.56- Repolho** - Características técnicas: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação.

Unidade: un.

Quantidade: 55

**1.57. Queijo mussarela fatiado** – Características técnicas: queijo que se obtém por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. A



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 1 mês.

Unidade: **Embalagem de 1 Kg.**

Quantidade: 85

**1.58 Sal** – Características técnicas: refinado iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg. Com umidade máxima de 0,2 %. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 (doze) meses.

Unidade: Kg

Quantidade: 30

**1.59- Salsinha** - Características técnicas: Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.

Unidade: **Pesando aproximadamente 150g por maço.**

Quantidade: 80

**1.60. Suco de laranja** - Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade.

Unidade: Galão de **5 litros.**

Quantidade: 120

**1.61. Suco de uva** - Características técnicas: suco integral de uva, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade.

Unidade: Galão de **5 litros.**

Quantidade: 110

**1.62. Tangerina** – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 245



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**1.63. Tomate** – Características técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: Kg

Quantidade: 245

**1.64. Uva** – Características técnicas: Niágara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 245

**1.65. Vinagre** – Características técnicas: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.

Unidade: garrafa de 900ml

Quantidade: 15

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL**

1 – Fazem parte deste Contrato independentemente de transcrição os seguintes documentos: Proposta da Contratada, Processo Licitatório nº 31/2018 - Pregão Presencial nº 26/2018, em das normas e instruções legais vigentes, que lhe sejam aplicáveis.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

1 – O preço unitário é:

**1.1. -Açafrão da terra em pó** – Características técnicas: Produto em pó. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: Embalagem de 50g.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Quantidade: 30

Preço R\$:

**1.2. Açúcar demerara** - Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 1kg.**

Quantidade: 85

Preço R\$:

**1.3. Açúcar refinado** – Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 1kg.**

Quantidade: 130

Preço R\$:

**1.4. Alho in natura** – Características técnicas: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150 gramas.

Unidade: **Pacotes de 150g.**

Quantidade: 35

Preço R\$:

**1.5- Alho-poró** - Características técnicas: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas.

Unidade: **Unidades de no mínimo 150g.**

Quantidade: 70

Preço R\$:

**1.6- Amido de milho** - Características técnicas: Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo extraído do milho, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, rançoso ou com a embalagem



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

danificada. Aspecto: pó fino, Cor: branca; Odor e Sabor próprio. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem: 500 gramas.**

Quantidade: 10

Preço R\$:

**1.7. Arroz parbolizado** – Características técnicas: Beneficiado , parbolizado longo, fino, tipo I. Unidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 1 kg.**

Quantidade: 185

Preço R\$:

**1.8. Arroz integral** – Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega.

Unidade: **Pacotes de 1kg.**

Quantidade: 55

Preço R\$:

**1.9. Aveia em flocos finos** – Características técnicas: integral, flocos finos, isenta de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos plásticos apropriados, resistentes, em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 500g.**

Quantidade: 90

Preço R\$:

**1.10. Banana branca** – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 90

Preço R\$:





**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**1.11- Batata doce** – Características técnicas: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.

Unidade: Kg

Quantidade: 40

Preço R\$:

**1.12. Batata inglesa** – Características técnicas: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. 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. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: Kg

Quantidade: 75

Preço R\$:

**1.13. Beterraba** – Características técnicas: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características do cultivar bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e isentas de folhas. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 35

Preço R\$:

**1.14. Bebida láctea** - Características técnicas: Bebida Láctea lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Sabores: Morango, salada de frutas e coco.

Unidade: **Sacos de 900 ML.**

Quantidade: 310

Preço R\$:

**1.15. Bolacha doce tipo 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. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

composto de polipropileno bi-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 740 g.**

Quantidade: 90

Preço R\$:

**1.16. 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. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 400g.**

Quantidade: 40

Preço R\$:

**1.177. Brócolis** – Características técnicas: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. 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. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade:

Quantidade: 130

Preço R\$:

**1.18. Canela em pó** – Características técnicas: canela em pó fino, homogêneo, obtido do pau de canela, de cor marrom, com aspectos e cheiro aromático do mesmo sabor. Devendo obedecer a legislação de alimentos vigente, e respeitando as boas práticas de fabricação. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.

Unidade: potes de 40g.

Quantidade: 20

Preço R\$:

**1.19. Carne bovina moída** – Características técnicas: Paleta ou músculo, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 265

Preço R\$:

**1.20. Carne bovina patinho picada** – Características técnicas: Patinho de segunda, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 150

Preço R\$:

**1.21- Carne de frango (Peito)** – Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 275

Preço R\$:

**1.22. Carne de frango (Filé de Peito)** – Características técnicas: sem carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 115

Preço R\$:

**1.23. Carne de frango (Moída)** – Características técnicas: Cortes de frango, sem osso, sem pele congelado e desfiado. Embalagem: plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 125

Preço R\$:

**1.24. Cebola de cabeça** – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. 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. Isento de substâncias nocivas à saúde.

Unidade: **Kg**



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Quantidade: 140

Preço R\$:

**1.25- Cebolinha verde** - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.

Unidade: **Pesando aproximadamente 150g por maço.**

Quantidade: 80

Preço R\$:

**1.26. Cenoura** - Características técnicas: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: Kg

Quantidade: 75

Preço R\$:

**1.27. Achocolatado em pó** - Características técnicas: Instantâneo, a base de pelo menos 50% cacau, açúcar, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 01 Kg**

Quantidade: 115

Preço R\$:

**1.28- Colorau/Colorífico** – Características técnicas: produto em pó, contendo Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Embalagem íntegra, sem a presença de sujidades, umidade ou outras características que comprometam o produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagens de 80 - 100g.**

Quantidade: 50

Preço R\$:

**1.29. Concentrado de Tomate** - Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multicamadas com capacidade para até 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Unidade: **Embalagem de 340g**

Quantidade: 70



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Preço R\$:

**1.30- Farinha de mandioca** – Características técnicas: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 500 g.**

Quantidade: 75

**1.31. Farinha de trigo especial** – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 215

Preço R\$:

**1.32. Farinha de trigo integral** – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 80

Preço R\$:

**1.33. Feijão preto anão** – Características técnicas: Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 125

Preço R\$:

**1.34. Fermento em pó químico** - Características técnicas: Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

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 as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Potes de 100g.**

Quantidade: 100

Preço R\$:

**1.35- Folha de Louro** – Características técnicas: Folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem de 4 - 5g.**

Quantidade: 30

Preço R\$:

**1.36- Granola Integral de Cacau** – Características técnicas: composta por aveia laminada, melado, açúcar mascavo, farelo de trigo, farinha de trigo, germe de trigo, cacau em pó, óleo vegetal, flocos de milho, linhaça, castanha do pará e lecitina. Podendo conter ainda: canela em pó, bicarbonato de sódio e baunilha.

Unidade: **Pacotes de 1 Kg**

Quantidade: 35

Preço R\$:

**1.37- Iogurte Natural** – Características técnicas: Iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.

Unidade: **Sacos de 1 L.**

Quantidade: 225

Preço R\$:

**1.38. Laranja pera** – Características técnicas: Rio ou Coroa: grupo I, classe 2 a 4 (de 85mm à 92mm). Tipo especial, conforme Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde.

Unidade: kg



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Quantidade: 165

Preço R\$:

**1.39. Leite fluído integral** - Características técnicas: Tipo “B”. Embalagem cartonada de 1 litro. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses.

Unidade: **Caixas de 1 litro.**

Quantidade: 920

Preço R\$:

**1.40- Leite em pó integral sem lactose** – Características técnicas: leite em pó integral sem lactose, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.

Unidade: **lata de 380g.**

Quantidade: 05

Preço R\$:

**1.41- Lentilha** – Características técnicas: Tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.

Unidade: Pacote de **500 g.**

Quantidade: 105

Preço R\$:

**1.42. Maçã** – Características técnicas: Fugii ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 515

Preço R\$:

**1.43. Macarrão** - Características técnicas: **Tipo parafuso**, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 130

Preço R\$:



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**1.44- Macarrão** – Características técnicas: **Tipo letrinhas**, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 500 g**

Quantidade: 25

Preço R\$:

**1.45. Massa para sopa** – Características técnicas: Tipo cabelo de anjo contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: Pacotes de 1 kg

Quantidade: 45

Preço R\$:

**1.46- Mamão formosa** – Características técnicas: Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: **Kg**

Quantidade: 275

Preço R\$:

**1.47. Melancia** – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: kg

Quantidade: 700

Preço R\$:

**1.48. Milho verde** – Características técnicas: deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada. Obs.: Isento de substâncias nocivas à saúde, sem agrotóxicos cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvido.

Unidade: un.





**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Quantidade: 1.050

Preço R\$:

**1.49. Óleo refinado de soja** - Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem de 900ml.**

Quantidade: 150

Preço R\$:

**1.50- Orégano** - Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem de 50g.**

Quantidade: 15

Preço R\$:

**1.51. Ovo de galinha** – Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade.

Unidade: Dúzia

Quantidade: 275

Preço R\$:

**1.52. Pão integral fatiado** - Características técnicas: Com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor.

Unidade: **Embalagem plástica de 400g.**

Quantidade: 290

Preço R\$:

**1.53. Pão de leite fatiado** – Características técnicas: farinha de trigo, leite, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Unidade: **Embalagem plástica de 400 g.**

Quantidade: 145

Preço R\$:



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**1.54. Polvilho azedo** – Características técnicas: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses **1 Kg.**

Unidade: Pacotes de 01 kg

Quantidade: 40

Preço R\$:

**1.55. Polpa de fruta congelada** – Características técnicas: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: manga, abacaxi e pêssego. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos.

Unidade: sacos de polietileno de 100g.

Quantidade: 540

Preço R\$:

**1.56- Repolho** - Características técnicas: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação.

Unidade: un.

Quantidade: 55

Preço R\$:

**1.57. Queijo mussarela fatiado** – Características técnicas: queijo que se obtém por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 1 mês.

Unidade: **Embalagem de 1 Kg.**

Quantidade: 85

Preço R\$:

**1.458 Sal** – Características técnicas: refinado iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg. Com umidade máxima de 0,2 %. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 (doze) meses.

Unidade: Kg

Quantidade: 30



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Preço R\$:

**1.59- Salsinha** - Características técnicas: Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.

Unidade: **Pesando aproximadamente 150g por maço.**

Quantidade: 80

Preço R\$:

**1.60. Suco de laranja** - Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade.

Unidade: Galão de **5 Lt.**

Quantidade: 120

Preço R\$:

**1.61. Suco de uva** - Características técnicas: suco integral de uva, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade.

Unidade: Galão de **5 Lt.**

Quantidade: 110

Preço R\$:

**1.62. Tangerina** – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 245

Preço R\$:

**1.63. Tomate** – Características técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde.

Unidade: Kg

Quantidade: 245

Preço R\$:

**1.64. Uva** – Características técnicas: Niágara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos,



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 245

Preço R\$:

**1.65. Vinagre** – Características técnicas: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.

Unidade: garrafa de 900ml

Quantidade: 15

Preço R\$:

Formam as mercadorias o total de R\$ ..... (.....).

3 – O pagamento ocorrerá:

3.1 – O pagamento será de até 30 (trinta) dias após a entrega das mercadorias e aferição, bem como da emissão da fatura/nota fiscal por meio de transferência bancária.

3.2 – Para itens com entregas parceladas será adotado o mesmo critério de pagamento constante no item anterior.

3.3 – A nota/fatura fiscal deverá ser emitida na entrega das mercadorias.

3.4 – As mercadorias que forem entregues fora do prazo de validade ou com sua embalagem danificada serão devolvidas sem o ressarcimento da mesma, devendo ser prontamente substituídas.

3.5 – Fica expressamente estabelecido que os preços constantes na proposta da proponente incluem todos os custos diretos e indiretos requeridos para a execução do objeto licitado, constituindo-se na única remuneração devida.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS DESPESAS E FONTES DE RECURSOS**

4 – A despesa resultante deste Contrato correrá por conta do orçamento vigente para o exercício de 2018.

#### **DO PRAZO DO CONTRATO**

5 – O prazo para entrega das mercadorias deverão se dar dentro de 05 (cinco) dias corridos, a contar da data de autorização de fornecimento, concedida pela Secretaria Municipal de Educação, exceto aquelas que terão sua entrega parcelada.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

5.1 – O prazo de validade das mercadorias não poderá ser inferior a 270 (duzentos e setenta) dias corridos, contados da data de entrega, com exceção das mercadorias com validades consideradas especiais.

5.2 – Os prazos se iniciam e vencem em dia de expediente normal.

5.3 – Este Contrato vigorará até a entrega total das mercadorias.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DA RESPONSABILIDADE E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

6 – A Contratada se obriga, ainda:

6.1 – A responder pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento do Município.

6.2 – A pagar os ensaios, testes e demais provas, exigidos por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto deste Contrato.

6.3 – A manter, durante toda a execução do Contrato, em contabilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES À CONTRATADA**

7 – Pelo atraso e inexecução total ou parcial deste Contrato, a Contratada sujeitar-se-á às seguintes sanções:

7.1 – Multa

7.1.1 – Pela recusa injusta a assinar o respectivo instrumento, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total das mercadorias;

7.1.2 – Multa moratória, não compensatória, de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total, em reais, das mercadorias, pela impontualidade no cumprimento das obrigações pactuadas;

7.1.3 – Pelo atraso injustificado, superior a 30 (trinta) dias, 20% (vinte por cento) sobre o valor atualizado do objeto do Contrato não realizado, além de ser o atraso entendido como recusa à execução do Contrato e permitir a sua rescisão;

7.1.4 – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar a Prefeitura enquanto perdurarem os motivos determinantes da sanção ou até que seja requerida a reabilitação ao Prefeito Municipal, a qual será concedida sempre que a Contratada ressarcir o Município pelos prejuízos resultantes da



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

infração e depois de decorrido o prazo de dois anos, facultada a defesa da contratada no processo licitatório no prazo de dez dias da abertura do visto.

7.2 – A multa não impede que o Município rescinda unilateralmente este Contrato e aplique outras sanções.

7.3 – A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Prefeitura ou cobrada judicialmente.

7.4 – As sanções de suspensão temporária, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas juntamente com a de multa, facultada a defesa prévia da Contratada do processo de licitação, no prazo de cinco dias úteis.

7.5 – Da aplicação de qualquer multa será a Contratada intimada para recolhê-la aos cofres municipais no prazo de dez dias úteis.

7.6 – Nenhum pagamento será efetuado à Contratada se esta deixar de recolher qualquer multa que lhe for imposta, dentro do prazo previsto.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS PRERROGATIVAS DO MUNICÍPIO**

8 – Neste Contrato, são conferidas ao Município as prerrogativas de:

8.1 – Modificá-lo, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades do interesse público, respeitados os direitos da Contratada;

8.2 – Rescindi-lo, unilateralmente, nas hipóteses da cláusula 10;

8.3 – Aplicar as penalidades previstas pela inexecução total ou parcial do ajustado.

#### **CLÁUSULA NONA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

9 – Este Contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas:

9.1 – Por acordo das partes:

9.1.1 – Quando conveniente à substituição da garantia de execução;

9.1.2 – quando necessária à modificação do regime de execução do seu objeto, em face da verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originais;

9.1.3 – Quando necessária à modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada à antecipação do



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

pagamento, com relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de execução do objeto.

9.2 – Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão deste para mais ou menos, conforme o caso.

9.3 – Havendo alteração unilateral deste Contrato que aumente os encargos da Contratada, o Município deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

9.4 – As cláusulas econômico-financeiras e monetárias deste Contrato poderão ser alteradas, mediante prévia concordância da Contratada.

9.5 – Na hipótese de modificação unilateral deste Contrato, as suas cláusulas econômico-financeiras deverão ser revistas para que se mantenha o equilíbrio contratual.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

10 – O presente Contrato poderá ser rescindido:

10.1 – De forma amigável, por acordo entre as partes, reduzido o termo no processo de licitação, desde que haja, com precedência, autorização escrita e fundamentada do Prefeito Municipal e conveniência para a Prefeitura.

10.2 – Por ato unilateral e escrito do Município, desde que motivado, assegurado o contraditório e ampla defesa, precedido de autorização escrita e fundamentada do Prefeito Municipal e com base nos seguintes motivos:

10.2.1 – O não cumprimento pela Contratada de cláusulas contratuais;

10.2.2 – O cumprimento irregular pela Contratada de cláusulas contratuais;

10.2.3 – O atraso injustificado da Contratada no fornecimento das mercadorias;

10.2.4 – A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da Contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidos no processo licitatório e neste Contrato;

10.2.5 – A decretação de falência da Contratada;

10.2.6 – A dissolução da Contratada;

10.2.7 – A alteração social, a modificação da finalidade ou da estrutura da contratada, que prejudique a execução deste Contrato;

10.2.8 – Razões de interesse público, invocados pelo Município, de alta relevância a amplo conhecimento, justificadas e determinadas pelo Prefeito Municipal e exaradas no processo administrativo a que se refere este Contrato;

10.2.9 – A ocorrência, invocada pelo Município, de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada e impeditiva da execução deste Contrato.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

10.3 – Por ato da Contratada, desde que não tenha concorrido para a rescisão, garantido o contraditório e ampla defesa, quando a Prefeitura:

10.3.1 – Não cumprir cláusulas deste Contrato;

10.3.2 – Cumprir irregularmente cláusulas contratuais;

10.3.3 – Suprimir parte do objeto que acarrete modificação do valor inicial atualizado, superior a 25% (vinte e cinco por cento);

10.3.4 – Suspender a execução do objeto, por ordem escrita do Prefeito Municipal, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem, guerra ou, ainda, repetir suspensões que totalizem o mesmo prazo;

10.3.5 – Atrasar por mais de 30 (trinta) dias os pagamentos devidos, relativos ao objeto ou as parcelas deste, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, greve perturbação da ordem ou guerra, ficando assegurado à Contratada o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até ser normalizada a situação;

10.3.6 – Alegar a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada e que impeça a execução deste Contrato;

10.3.7 – Alegar razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pelo Prefeito Municipal e exaradas no processo licitatório;

10.4 – Fundamentada a rescisão em um dos itens de 10.2.8, 10.2.9, 10.3.4 e 10.3.5 deste Contrato e desde que não haja culpa do Contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito ao pagamento devido pelo que já tiver executado do objeto contratual até a data da rescisão.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DECLARAÇÃO DE NULIDADE DO CONTRATO**

11 – A declaração de nulidade deste Contrato opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que este, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

11.1 – A nulidade não exonera o Município do dever de indenizar a Contratada pelo que esta houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos, regularmente comprovados, contanto que não lhe sejam imputáveis, cabendo ao Município promover a responsabilidade de quem deu causa à nulidade.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO À PROPOSTA**

12 – Este Contrato vincula as partes ao Processo Licitatório nº 31/2018 – Pregão Presencial nº 26/2018 e a proposta da Contratada.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**





**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

13 – As partes elegem o Foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz para dirimir qualquer questão contratual com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS NORMAS E PRECEITOS COMPLEMENTARES**

14 – Aplicam-se à execução deste Contrato e aos casos omissos as normas da Lei Nº 8.666, de 21/06/93, com as alterações introduzidas pela Leis Nºs 8.883/94 e 9.648/98, os preceitos de direito público, os princípios da teoria geral dos Contratos e as disposições de direito privado.

Assim acordadas e ajustadas, o Município e a Contratada assinam este Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas.

Rancho Queimado, ..... de 2018.

**MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO**  
**Contratante**

**CONTRATADA**

**Testemunhas:**

-----  
Nome:

-----  
Nome:



**Estado de Santa Catarina**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**  
C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**ANEXO III**

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**Ref.:** Processo Licitatório nº 31/2018

Edital de Pregão nº 26/2018

A empresa ....., inscrita no CNPJ sob nº ....., através do representante legal abaixo qualificado, ciente e de acordo com todas normas do Edital, declara sob as penas da lei, que cumpriu fielmente todos os requisitos de comprovação para sua habilitação do Processo Licitatório nº 31/2018 - Edital Pregão nº 26/2018, promovida pelo Município de Rancho Queimado.

Data e local

**(NOME DA EMPRESA)**

Nome do Representante legal

Nº CPF ou RG

Cargo/Função



**Estado de Santa Catarina**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**  
C.G.C.: 82.892.357/0001-96

#### ANEXO IV

#### MODELO DE PROPOSTA

**EMPRESA:**  
**CNPJ:**  
**ENDEREÇO:**  
**TELEFONE:**  
**E-MAIL**

**À:**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO – SC**  
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 31/2018**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 26/2018**  
**DATA: 25 DE JULHO DE 2018 – 09:00 HORAS**

#### PROPOSTA DE PREÇOS

**1 -Açafração da terra em pó** – Características técnicas: Produto em pó. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: Embalagem de 50g.

Quantidade: 30

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.2. Açúcar demerara** - Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 1kg.**

Quantidade: 85

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.3. Açúcar refinado** – Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 1kg.**

Quantidade: 130

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.4. Alho in natura** – Características técnicas: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150 gramas.

Unidade: **Pacotes de 150g.**

Quantidade: 35

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.5- Alho poró** - Características técnicas: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas.

Unidade: **Unidades de no mínimo 150g.**

Quantidade: 70

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.6- Amido de milho** - Características técnicas: Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo extraído do milho, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, rançoso ou com a embalagem danificada. Aspecto: pó fino, Cor: branca; Odor e Sabor próprio. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem: 500 gramas.**

Quantidade: 10

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.7. Arroz parbolizado** – Características técnicas: Beneficiado, parbolizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 1 kg.**

Quantidade: 185

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.8. Arroz integral** – Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega.

Unidade: **Pacotes de 1kg.**

Quantidade: 55

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.9. Aveia em flocos finos** – Características técnicas: integral, flocos finos, isenta de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos plásticos apropriados, resistentes, em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 500g.**

Quantidade: 90

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.10. Banana branca** – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 90

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.11- Batata doce** – Características técnicas: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Unidade: Kg

Quantidade: 40

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.12. Batata inglesa** – Características técnicas: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. 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. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: Kg

Quantidade: 75

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.13. Beterraba** – Características técnicas: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características do cultivar bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e isentas de folhas. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 35

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.14. Bebida láctea** - Características técnicas: Bebida Láctea lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Sabores: Morango, salada de frutas e coco.

Unidade: **Sacos de 900 ML.**

Quantidade: 310

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.15. Bolacha doce tipo Leite** - Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas,



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 740 g.**

Quantidade: 90

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.16. 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. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 400g.**

Quantidade: 40

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.177. Brócolis** – Características técnicas: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. 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. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade:

Quantidade: 130

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.18. Canela em pó** – Características técnicas: canela em pó fino, homogêneo, obtido do pau de canela, de cor marrom, com aspectos e cheiro aromático do mesmo sabor. Devendo obedecer a



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

legislação de alimentos vigente, e respeitando as boas práticas de fabricação. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.

Unidade: potes de 40g.

Quantidade: 20

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.19. Carne bovina moída** – Características técnicas: Paleta ou músculo, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.

Unidade: **Kg**

Quantidade: 265

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.20. Carne bovina patinho picada** – Características técnicas: Patinho de segunda, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.

Unidade: Kg

Quantidade: 150

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.21- Carne de frango (Peito)** – Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça.

Unidade: Kg

Quantidade: 275

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.22. Carne de frango (Filé de Peito)** – Características técnicas: sem carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça.





**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Unidade: Kg  
Quantidade: 115  
Preço unitário (R\$):  
Preço total (R\$):  
Marca:

**1.23. Carne de frango (Moída)** – Características técnicas: Cortes de frango, sem osso, sem pele congelado e desfiado. Embalagem: plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente.

Unidade: Kg  
Quantidade: 125  
Preço unitário (R\$):  
Preço total (R\$):  
Marca:

**1.24. Cebola de cabeça** – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. 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. Isento de substâncias nocivas à saúde.

Unidade: Kg  
Quantidade: 140  
Preço unitário (R\$):  
Preço total (R\$):  
Marca:

**1.25- Cebolinha verde** - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.

Unidade: **Pesando aproximadamente 150g por maço.**  
Quantidade: 80  
Preço unitário (R\$):  
Preço total (R\$):  
Marca:

**1.26. Cenoura** - Características técnicas: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: Kg  
Quantidade: 75  
Preço unitário (R\$):



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Preço total (R\$):

Marca:

**1.27. Achocolatado em pó** - Características técnicas: Instantâneo, a base de pelo menos 50% cacau, açúcar, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 01 Kg**

Quantidade: 115

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.28- Colorau/Colorífico** – Características técnicas: produto em pó, contendo Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Embalagem íntegra, sem a presença de sujidades, umidade ou outras características que comprometam o produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagens de 80 - 100g.**

Quantidade: 50

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.29. Concentrado de Tomate** - Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multicamadas com capacidade para até 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Unidade: **Embalagem de 340g**

Quantidade: 70

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.30- Farinha de mandioca** – Características técnicas: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 500 g.**

Quantidade: 75

Preço unitário (R\$):



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Preço total (R\$):

Marca:

**1.31. Farinha de trigo especial** – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 215

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.32. Farinha de trigo integral** – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 80

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.33. Feijão preto anão** – Características técnicas: Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 125

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.34. Fermento em pó químico** - Características técnicas: Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

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 as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Potes de 100g.**

Quantidade: 100

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.35- Folha de Louro** – Características técnicas: Folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem de 4 - 5g.**

Quantidade: 30

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.36- Granola Integral de Cacau** – Característica técnicas: composta por aveia laminada, melado, açúcar mascavo, farelo de trigo, farinha de trigo, germe de trigo, cacau em pó, óleo vegetal, flocos de milho, linhaça, castanha do pará e lecitina. Podendo conter ainda: canela em pó, bicarbonato de sódio e baunilha.

Unidade: **Pacotes de 1 Kg**

Quantidade: 35

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.37- Iogurte Natural** – Características técnicas: Iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.

Unidade: **Sacos de 1 L.**

Quantidade: 225

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

**1.38. Laranja pêra** – Características técnicas: Rio ou Coroa: grupo I, classe 2 a 4 (de 85mm à 92mm). Tipo especial, conforme Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde.

Unidade: kg

Quantidade: 165

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.39. Leite fluído integral** - Características técnicas: Tipo “B”. Embalagem cartonada de 1 litro. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses.

Unidade: **Caixas de 1 litro.**

Quantidade: 920

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.40- Leite em pó integral sem lactose** – Características técnicas: leite em pó integral sem lactose, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.

Unidade: **lata de 380g.**

Quantidade: 05

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.41- Lentilha** – Características técnicas: Tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.

Unidade: Pacote de **500 g.**

Quantidade: 105

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.42. Maçã** – Características técnicas: Fugii ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Unidade: Kg

Quantidade: 515

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.43. Macarrão** - Características técnicas: **Tipo parafuso**, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: kg

Quantidade: 130

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.44- Macarrão** – Características técnicas: **Tipo letrinhas**, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Pacotes de 500 g**

Quantidade: 25

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.45. Massa para sopa** – Características técnicas: Tipo cabelo de anjo contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: Pacotes de 1 kg

Quantidade: 45

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.46- Mamão formosa** – Características técnicas: Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: **Kg**

Quantidade: 275

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.47. Melancia** – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: kg

Quantidade: 700

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.48. Milho verde** – Características técnicas: **deve** apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada. Obs.: Isento de substâncias nocivas à saúde, sem agrotóxicos cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvido.

Unidade: un.

Quantidade: 1.050

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.49. Óleo refinado de soja** - Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: **Embalagem de 900ml.**

Quantidade: 150

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.50- Orégano** - Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Data de fabricação do produto: de no máximo



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

**Unidade: Embalagem de 50g.**

**Quantidade: 15**

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.51. Ovo de galinha** – Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade.

Unidade: Dúzia

Quantidade: 275

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.52. Pão integral fatiado** - Características técnicas: Com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor.

Unidade: **Embalagem plástica de 400g.**

Quantidade: 290

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.53. Pão de leite fatiado** – Características técnicas: farinha de trigo, leite, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Unidade: **Embalagem plástica de 400 g.**

Quantidade: 145

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.54. Polvilho azedo** – Características técnicas: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses.

Unidade: Pacotes de 01 kg

Quantidade: 40





**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.55. Polpa de fruta congelada** – Características técnicas: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: manga, abacaxi e pêssego. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos.

Unidade: sacos de polietileno de 100g.

Quantidade: 540

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.56- Repolho** - Características técnicas: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação.

Unidade: un.

Quantidade: 55

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.57. Queijo mussarela fatiado** – Características técnicas: queijo que se obtém por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 1 mês.

Unidade: **Embalagem de 1 Kg.**

Quantidade: 85

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.458 Sal** – Características técnicas: refinado iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg. Com umidade máxima de 0,2 %. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 (doze) meses.

Unidade: Kg

Quantidade: 30

Preço unitário (R\$):



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

C.G.C.: 82.892.357/0001-96

Preço total (R\$):

Marca:

**1.59- Salsinha** - Características técnicas: Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada.

Unidade: **Pesando aproximadamente 150g por maço.**

Quantidade: 80

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.60. Suco de laranja** - Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade.

Unidade: Galão de **5 litros.**

Quantidade: 120

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.61. Suco de uva** - Características técnicas: suco integral de uva, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade.

Unidade: Galão de **5 litros.**

Quantidade: 110

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.62. Tangerina** – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 245

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.63. Tomate** – Características técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos,



**Estado de Santa Catarina**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

**C.G.C.: 82.892.357/0001-96**

fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde.

Unidade: Kg

Quantidade: 245

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.64. Uva** – Características técnicas: Niágara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei.

Unidade: Kg

Quantidade: 245

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

**1.65. Vinagre** – Características técnicas: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.

Unidade: garrafa de 900ml

Quantidade: 15

Preço unitário (R\$):

Preço total (R\$):

Marca:

Total Geral R\$.....(.....)

**ENTREGA: Até às 08:00 horas toda terça-feira nas escolas do Município, conforme cronograma emitido pela Secretaria Municipal de Educação e de acordo com o Edital e Contrato.**

Rancho Queimado, em .....de julho de 2018.

REPRESENTANTE LEGAL  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
(Carimbo e assinatura)



**ANEXO V**

**DAS AMOSTRAS**

**-A licitante deverá apresentar 01 (uma) amostra dos seguintes gêneros alimentícios:**

- item 1 açafião da terra em pó;
- item 1.19 carne bovina moída;
- item 1.20 carne bovina patinho picada;
- item 1.21 carne de frango (peito);
- item 1.22 carne de frango (filé de peito);
- item 1.23 carne de frango moída;
- item 1.27 achocolatado em pó (50 % cacau);
- item 1.28 colorau/colorífico;
- item 1.30 farinha de mandioca;
- item 1.37 iogurte natural;
- item 1.41 lentilha;
- item 1.43 macarrão (tipo parafuso);
- item 1.44 macarrão (tipo letrinhas).

- As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Praça Leonardo Sell, nº. 40, Centro – Rancho Queimado-SC, aos cuidados de Fernanda Rech Rodrigues - Nutricionista, até as 08:30 hs do dia 25 de julho de 2018, mesma data determinada para a abertura do certame;

– Serão desclassificadas do certame as licitantes que deixarem de apresentar as amostras, assim como aquelas que tiverem suas amostras rejeitadas, sendo neste último caso, convocado pela ordem de classificação das propostas, a próxima licitante para firmar o contrato.

– A licitante vencedora ficará restrita a fornecer os itens de qualidade equivalente aos apresentados na amostra e aprovados pela Prefeitura Municipal de Rancho Queimado

– A Nutricionista Fernanda Rech Rodrigues – CRN 10 5523, realizará análise das amostras juntamente com uma representante da Secretaria Municipal de Educação e emitirá laudo aprovando os itens apresentados, posteriormente será adjudicado o objeto da licitação à licitante vencedora e homologado o certame.

- As descrições detalhadas dos itens constam no anexo I – relação de itens.